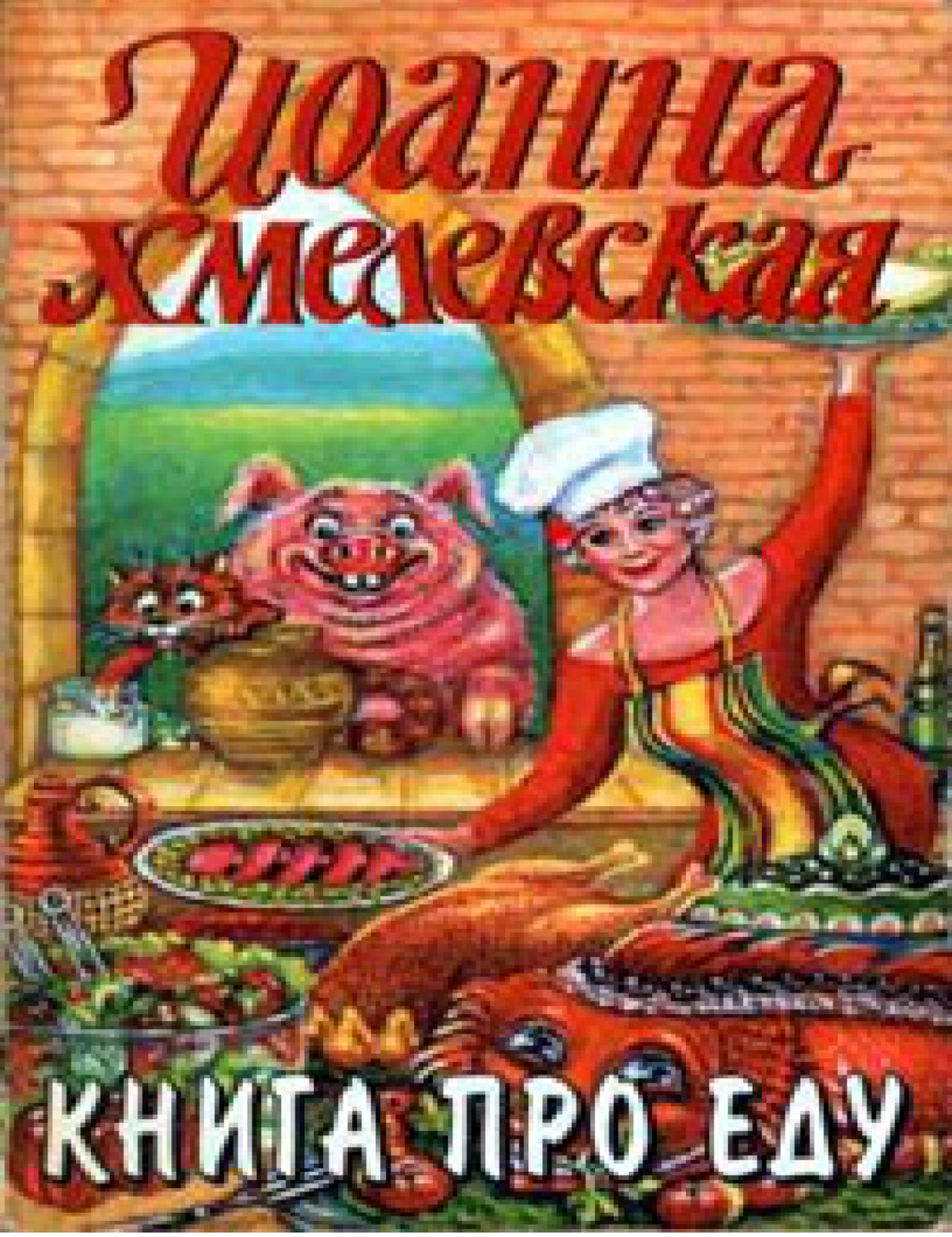
Иоанна Хмелевская



КНИГА ПРО ЕДУ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Если человек талантлив, то во всём. Пани Хмелевская — не исключение. Мало того, что пишет отличные и очень смешные детективы, слывёт грозой всех европейских казино, так ещё и кулинарка она редкая. Ну мало ли на свете женщин, умеющих готовить, возразите вы. Всё верно, но если уж женщина священнодействует у плиты, то, как правило, совершенно серьёзно: брови нахмурены, взгляд сосредоточен, какие уж тут шутки. У Хмелевской всё наоборот — готовка для неё лишь повод вволю посмеяться, рассказать невероятную историю, припомнить уморительный случай из собственной жизни. И при этом стряпня выходит — пальчики оближешь. И секретами она делится щедро, не таясь, не в пример некоторым особам, что расстаются с тайной приготовления какой-нибудь особой капустной кислятины лишь на смертном одре. Так что перед вами редкий пример сочетания полезного с приятным. И необычными кулинарными рецептами разживётесь, и посмеётесь вволю. Ну а ежели гадость какую вы сварганите, следуя указаниям книги, то, уж поверьте, очень талантливую гадость. Рекомендовала-то Хмелевская.

Художественное оформление Аверьяновой Н. Б.

- Иоанна Хмелевская
  - Вступление
  - Продолжение
  - А
    - ¤
    - Алкогольные напитки
      - ¤
      - Гжанка
      - Грейпфрутовка и лимоновка
      - Ежевиковка
      - Змеёвка
      - Пиявовка
      - Самогон
      - Сливовица
      - Смородиновка
  - Б
    - Блинчики
    - Борщ красный
    - Брусника
    - Большой прием
      - ¤

- Вариант 1-й
- Вариант 2-й
- Вариант 3-й
- Вариант 4-й
- Бутерброды

○ В
- Вареники с кашей
- Враг печени
- Вымечко

○ Г
- ¤
- Глупости
  - ¤
  - Мужчины
- Горох
  - ¤
  - Гороховый суп
- Гренки
- Грибы
  - ¤
  - Лисички
  - Вареники с лисичками
  - Шампиньоны
- Груши
- Гусь

○ Д
- Домашняя птица
  - ¤
  - Индейка
  - Куры (цыплята) жареные, тушеные
  - Курица отварная в соусе
  - Цыпленок по-польски
  - Утка нормальная
  - Утка по-пакистански

○ Е

○ Ж
- Желе
- Жир

○ З
- Закуски
- Зразы
  - ¤
  - Зразы всевозможные

○ И

- Индейка

- К
  - Капуста
    - ¤
    - Капуста обычная
  - Картофель
    - ¤
    - Картофельные котлеты
    - Картофельные крокеты
    - Картофельные пызы с чечевицей
    - Картофель фри
  - Клёпс
  - Клецки
    - ¤
    - Клецки обычные
    - Клецки с маком
  - Котлеты
    - ¤
    - Котлеты свиные отбивные с костью
  - Крем масляный
  - Кролик
    - ¤
    - Кролик в укропном соусе
    - Бульон из кролика

- Л
  - Лакомства
    - ¤
    - Баядерки
    - Тянучки
    - Соленый миндаль
  - Лосось а-ля сельдь
  - Лосось горячего копчения
  - Лук
    - ¤
    - Лук зеленый

- М
  - Морковь
  - Мясо
    - Говядина жареная, запеченная
    - Гуляш говяжий
    - Зразы говяжьи
    - Мусс мясной
    - Говядина с перловкой
    - Свинина в фольге

- Свиной смалец
- Телятина
- Зразы телячьи свернутые
- Телячий мостик фаршированный

- Н
  - Напитки прохладительные
  - Начинка вообще
- О
  - ¤
  - Овощи как таковые
  - Оладьи из начинки
  - Оладьи из овсяных отрубей
  - Оладьи-блинчики
- П
  - Печенье песочное
  - Помидоры
    - ¤
    - Помидоры жареные
    - Помидоры с гренками
- Р
  - Разные советы
  - Рис
    - ¤
    - Рис сладкий
  - Рольмопсы
  - Рыба
- С
  - Салаты
    - ¤
    - Салат домашний овощной
    - Салат по-датски
    - Салат картофельный
    - Салат из карри
    - Салат из креветок
    - Салат из улиток
    - Салат из цикория
    - Салат из репы
    - Салат из крапивы
    - Салат из помидоров
    - Салат из зеленого горошка
    - Салат фруктовый
    - Салат из огурцов
    - Салат обыкновенный зеленый
    - Салат из сельдерея

- Салат из моркови с хреном
- Салат из сырой капусты
- Салаты всевозможные
- Сосиски
  - Сосиски в томатном соусе
  - Сосиски в хреновом соусе
  - Сосиски в качестве закуски
- Соусы
  - ¤
  - Соус из хрена
- Спагетти
- Супы
  - Бульон
  - Суп картофельный
  - Суп овощной
  - Суп огуречный
  - Суп картофельный с мелкими клецками
  - Суп фасолевый с заправкой
  - Суп луковый упрощенный
  - Супы фруктовые
- Сырник сырой

○ Т
- Творожок
- Тыква
  - ¤
  - Тыква маринованная
  - Тыквенный кисель

○ У
- Устрицы
- Ушки

○ Ф
- Фазан
- Фасоль
  - ¤
  - Фасолевый мусс
- Фляки

○ Х
- Хрен
- Худеем!

○ Ц

○ Ч
- Чай
- Чеснок

○ Ш

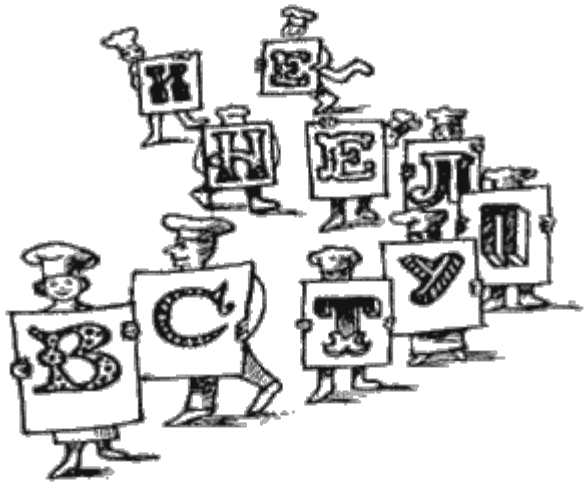
        - Шарлотка
    - Ю
    - Я
        - Яблоки
            - ¤
            - Яблоки жареные
            - Яблоки в тесте
        - Яйца
            - ¤
            - Яйца фаршированные
            - Яичница
            - Яичница с добавлениями
            - Яичница для голодающих
            - Яичница с сыром
            - Яйца, запеченные в соусе из шампиньонов
    - Заключение
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21

Иоанна Хмелевская

КНИГА ПРО ЕДУ

Вступление

которое очень рекомендую прочесть для вашего же блага



Когда-то, давным-давно, была у меня ещё довоенная поваренная книга, просто замечательная. Её автор Ида Плучинская сочла нужным дать своим читателям совет. Вернее, дала-то она несколько советов, но мне запомнился один, самый важный.

Так вот, пани Ида посоветовала своим читательницам обязательно сохранить помещённый в конце книги алфавитный указатель блюд и *непременно* в него заглядывать, ибо без его помощи они ни за что не найдут нужный рецепт. И далее я процитирую пани Плучинскую: «Логичные рассуждения, личный опыт, а также нервное напряжение ничем не помогут».

Прелестно! Прочтённое мною в детстве, это предостережение тогда меня очень позабавило, поскольку я хорошо помнила состоятельных довоенных барынек, страдающих неврастенией от безделья и любовных переживаний. Я очень живо представила одну из них, как она, вся в слезах, нервно листает книгу, судорожно дёргает страницы и наконец раздражённо швыряет книжку в угол кухни в тщетной надежде, что проклятая раскроется как раз на свином рулете. Или, наоборот, сидит такая дамочка, подперев рукой всклокоченную голову, и напрягает все свои жалкие умственные способности, пытаясь сообразить, где, в каком разделе, можно найти зразы телячьи. На букву «З»? На

букву «Т»? Или вообще в разделе «МЯСО»?

Или, скажем, оладьи. Черт бы побрал эти оладьи! В той поваренной книге всё было очень аккуратно рассортировано. Отдельно мясо — говядина, телятина, свинина. Отдельно «Закуски холодные и горячие», отдельно «Изделия из теста». Опять же особняком стояли «Крупяные и мучные блюда», «Сладкие блюда». «Варенья, повидла, соки» тоже сами по себе.

Где бы вы стали искать оладьи? В тесте? В крупяных и мучных блюдах? В сладких? В молочных и яичных? Я уже не помню, в каком именно разделе той книги о пище помещались оладьи, но сами видите: и логичные рассуждения, и личный опыт помогут тут как мёртвому припарки. Нет, не напрасно я веселилась, представляя себе нервных дамочек.

Чтобы покончить уж с пани Плучинской, замечу, что алфавитный указатель её книги затерялся ещё с четверть века назад, да и сама книга, превратившаяся в растрёпанную кипу разрозненных страниц, тоже куда-то подевалась. А жаль.

А с чего это я заговорила о пани Плучинской? Хотела ведь о моём «Вступлении». Итак, я его *очень* советую прочесть для вашего же блага. Чтобы избавиться от иллюзий и не говорить потом, что я не предупреждала.

Так вот, в этой книге вы не найдете привычных чётких и исчерпывающих рецептов блюд или, скажем, указаний, как испечь хлеб. И не надейтесь. Меня никто никогда не учил готовить, и я не провела полжизни в кухне. Для этого у меня времени не было. Готовить научилась исключительно потому, что жизнь заставила, да ещё помогли гены, ведь моя мать стряпала просто гениально. Ну и кое-что я позаимствовала из опыта других.

Коли всё сказанное не отпугнуло уважаемых читателей, они могут приступить к «Продолжению».

А если в этой книге речь идёт только и исключительно о жратве, то как я её, по-вашему, должна была назвать? Ведь она же всё-таки поваренная книга, разве не так?

Продолжение

Живые раки зело милуют егда опущающи их в воду кипящу.

Это, бесспорно, самое потрясающее замечание, которое мне удалось обнаружить в премудрых трактатах, посвященных кулинарному искусству. Сколько веков прошло с тех пор, как была подмечена эта удивительная черта раков, и по сей день ни один рак ее не опроверг. Может, и вправду милуют…

Другие наблюдения, тоже показавшиеся мне интересными, носят уже не столь общефилософский характер, они скорее являются прямыми указаниями к действию.

Убиенного индюка выпотрошить.

Очень ценное разъяснение, ведь неопытная хозяйка или начинающая кухарка могла бы начать потрошить живого, что наверняка до конца жизни отбило бы у нее охоту иметь дело с домашней птицей.

Зайца изловить.

При этом не уточняется способ отлова блюда, зато пространно описывается, сколь непрактично делать это, стреляя в него зарядом дроби, ибо на дробинке потом легко сломать зуб.

Взять шесть сильных кухонных девок.

Нет-нет, из девок ничего не стряпают, они нужны лишь для приготовления настоящего торта «мокко».

Поутру пробудясь, постель проветрить.

Ей-богу, это указание я нашла тоже в поваренной книге!

Ну и тому подобное.

Так вот, если множество изученных мною поваренных книг содержат столь широкий и разнообразный диапазон познаний, я тоже могу себе позволить. Правда, не без оснований побаиваюсь, что познания, почерпнутые читателем из этой книги, хаотично и бесцеремонно заимствованы из моей же автобиографии, но поскольку все всегда стремятся все разузнать — пожалуйста, пусть узнают. И если при этом всплывет нечто, не делающее мне чести, — не страшно. Тут утешением могут послужить исторические прецеденты с куда более знаменитыми — не чета мне — бабами. Например, такой общеизвестный факт. Мария Склодовская-Кюри не имела понятия, что для приготовления бульона необходима вода, да-да, та самая, H_2O. Другая знаменитая дама (так и быть, не стану ее позорить, называя

фамилию) запекла курицу со всем содержимым, не потроша. А еще одна вся извелась, когда варила яйца, которые никак не становились мягче, а наоборот. Вот почему, встретив на этих страницах даже самые простые, вроде бы всем известные указания, не удивляйтесь, а выполняйте их.

Ясное дело, найдутся в моей книге и настоящие рецепты. Причем все, за одним исключением, лично мною модифицированные и приспособленные к умственным и физическим возможностям людей, для которых работа в кухне — не основная профессия. Вместе с тем предупреждаю честно: не все эти рецепты мною на деле испробованы, так что если кто рискнет сам испробовать — я не отвечаю.

А в утешение тем отважным, которые рискнули и остались недовольны, позволю себе напомнить старую истину: самый лучший, самый верный способ похудеть — есть лишь то, что невкусно, что человеку не хочется и в рот брать. Удовольствие, конечно, среднее, зато эффект гарантирован.

Модификация же мною произведена не столько целенаправленно, сколько получилась сама собой на практике.

Недавно мне попалась на глаза прелестная диета для желающих похудеть. В ее основе овощи и фрукты, приукрашенные микроскопическими кусочками белого куриного мясца, печеночки и рыбки. Я не поленилась и заставила себя скрупулезно подсчитать, сколько же времени займет приготовление таких блюд.

Так вот, если делать все, как рекомендуется, — очищать, нарезать, натирать на терке мелкой и крупной, поджаривать, доводить до кипения и отставлять, с часами в руках следить за кастрюлей и добавлять в нее отдельные ингредиенты, тушить на маленьком огне и прочее, и прочее, и все прочее, то мне пришлось бы провести на кухне, в зависимости от выбранного блюда, от восьми до двадцати трех часов в сутки! В среднем получилось двенадцать с половиной, рекорд же был много выше — двадцать три часа и десять минут.

Утешает одно: на то, чтобы съесть приготовленное, времени уже не оставалось. И даже если удалось бы выкроить минутку, чтобы сесть и съесть, от усталости человек наверняка бы потерял аппетит.

Вот почему я и упрощала по мере возможности все особо трудоемкие и требующие много времени рецепты, следя за тем, чтобы блюда тем не менее получались вкусные и доставляли удовольствие. Как я уже говорила, исходила я из собственного жизненного опыта, а также из опыта моих друзей и знакомых, как правило тоже людей работающих, у которых каждая минута на

счету, да и кулинарных способностей зачастую никаких.

Ага, пока не забыла. Тем моим читателям, которые пользуются рецептами из компьютера, настоятельно не рекомендую относиться к ним с полным доверием; напротив, скептицизм и даже здоровый критицизм будут как нельзя более кстати. Мне, например, попадались рецепты:

— компоста консервированного,
— мопса клюквенного,
— кейса ванильного,
— пирожного соленого,
— лунатика в сметане,
— пиццы, покрытой толстым слоем сра,
— заразы телячьей,

причем последнюю рекомендовалось *мариновать в сухарях*.

И хотя самые догадливые поймут, что пиццу все-таки следует покрыть толстым слоем сыра, неаппетитное словечко может отбить всякую охоту приближаться к плите. Опять же, не каждый сообразит, что компост заменил компот, мопс — морс, кейс — кекс, пирожное соленое — пирожное слоеное. О заразе телячьей как-то нет желания даже говорить, хотя я лично зразы очень люблю, и не обязательно панировать их, а тем более мариновать. В сухарях, надо же! А что касается лунатика в сметане, так я до сих пор сама над ним ломаю голову.

Учитывая, что при работе над данной книжкой в голову неожиданно лезут самые разнообразные темы, околокулинарные и не очень, не вижу другого выхода, как представить ее читателям в алфавитном порядке: А, Б и так далее.

A

¤

Абы с чего книгу начинать негоже, пусть даже и поваренную. Что бы такое кулинарное придумать? Ага, придумала.

АБСТИНЕНТ — как известно, человек совершенно непьющий.

АЛКОГОЛИК — как известно, нечто прямо противоположное.

АДАМ в раю слопал яблоко, которое ему подсунула Ева. Из чего следует, что любой мужчина слопает все, что ни подсунет ему любящая и коварная женщина.

Считаю тематически оправданным начать книгу с раздела

Алкогольные напитки

¤

Да простят мне читательницы, что начинаю с этой погибели рода людского. Не подумайте чего плохого, сама я выросла в семье совершенно абстинентской (см. пояснение выше), причем до такой степени, что даже в именины и другие праздничные дни на обильно заставленных столах не было ни капли спиртного. Напитки сводились к чаю, компоту и прочим морсам. Если же среди гостей оказывался человек посторонний, нормально пьющий, отец специально для него выставлял припасенную на всякий случай бутылку. А когда были только родственники, о спиртном и не вспоминали. Уже будучи взрослой и замужней женщиной, я устраивала у себя приемы без капли спиртного, пока мне не разъяснили, что это вызывает как минимум недоумение приглашенных.

К тому же и муж мне попался полный абстинент (опять см. выше).

Спросите небось, откуда же у меня появились познания в области алкогольных напитков? Жизнь научила. К тому же даже в моем непьющем семействе из поколения в поколение передавался рецепт одного очень крепкого напитка. Это была

Гжанка

В раннем детстве гжанка… ну если не спасла жизнь, то наверняка помогла сохранить здоровье. Не знаю, как другие изготовляют это национальное польское средство от простуды, у нас же делали так.

В кастрюлю (а лучше в горшок) положить полную столовую ложку масла, такую же полную большую ложку меда и раскрошить плитку шоколада. Поставить на небольшой огонь и растворить, непрерывно помешивая. Затем влить туда же три четверти пол-литровой бутылки спирта, все так же непрерывно помешивая, причем очень осторожно, ведь на огне стоит. Дождаться, пока не закипит, держа в одной руке зажженную спичку, а в другой — крышку от кастрюли. Как только закипит — поджечь содержимое и моментально прикрыть крышкой, ибо здорово рванет. Пить горячим! Газ выключить.

Одна из моих теток при изготовлении гжанки сожгла себе ресницы, брови и часть волос спереди. А все потому, что без

нужды заглядывала в горшок.

Со мной же дело обстояло таким образом. Было мне лет десять-двенадцать. Как-то ранней весной мне пришлось промчаться по полю километра три в жуткую погоду — снег с дождем и сильнейший ветер, так что в доме моей другой тетки я появилась вся промокшая, закостенелая, посинелая и полумертвая. Увидев племянницу в таком состоянии, тетка чуть сама не померла на месте, ведь ребенком я была болезненным и все надо мной тряслись. А в данном случае воспаление легких мне было гарантировано и, можно сказать, уже злорадно ухмылялось из-за плеча.

Бросилась бедная тетка в кухню и в рекордном темпе приготовила спасительную гжанку. И влила в меня полную кофейную чашку. Я тут же перестала трястись и стучать зубами, синюшность сменилась здоровым румянцем, меня уложили в постель, и я проспала ночь, а наутро даже насморка не было.

Грейпфрутовка и лимоновка

То, что в свое время продавалось в наших магазинах под видом лимонной водки, было просто невозможно пить. Грейпфрутовки же вообще не было в продаже. А я как раз устраивала огромный прием на двадцать четыре персоны, и мой муж-трезвенник вдруг решил, что спиртное мы приготовим сами.

И грейпфрутовка, и лимоновка задуманы были по принципу: «Ни капли соку! Выжимать не будем, еще чего! Ни куска сахара!»

Обе водки приготовляются так. Сначала надо теркой стереть цедру с цитрусовых. На пол-литра спирта идут два лимона или соответственно один большой грейпфрут.

Затем половина одного лимона нарезается мелкими кубиками, и ее, вместе с цедрой, бросают в бутылку.

То же самое делают с грейпфрутом, только берется всего его четверть.

Теперь вливаем те самые пол-литра спирта. Вы, конечно, понимаете, что если готовятся сразу грейпфрутовка и лимоновка, то нужен целый литр, по половине на каждую водку.

И пусть постоят несколько дней.

Учитывая, что сами по себе такие водки обладают сногсшибательной крепостью, их следует разбавить холодной кипяченой водой, если не имеется своей артезианской скважины или родника поблизости.

В лимоновку можно добавить ложку сахару.

И дать постоять хотя бы до завтра.

Вернемся к тому давнему приему на двадцать четыре персоны. Производство грейпфрутовки муж взял на себя, лимоновкой занялась я с приятельницей. Возможно, мы слегка заговорились и не заметили, как за разговором натерли излишне много цедры. Причем не только требуемую желтую, но и то белое, что под ней. Несколько обескураженные, уставились мы на дело своих рук, потом поглядели друг на дружку и махнули рукой — будь что будет.

Ну и было такое, чего мы никак не ожидали. Все двадцать четыре персоны набросились на самодельные водки, совершенно

игнорируя угощение. Нет, его тоже уничтожили, но потом, когда не осталось ни капли спиртного. Особым успехом пользовалась наша лимоновка, благодаря некой специфичной горчинке, что, по словам гостей, придавало ей ни с чем не сравнимую прелесть, дотоле незнакомую.

Ясное дело — из-за того самого белого. Оно, как известно, горькое. Только не переусердствуйте!

И не забывайте одну важную вещь. Происходило это в те времена, когда еще не все было отравлено. И когда кожица цитрусовых не грозила человеку смертью или ужасной болезнью, достаточно было просто вымыть фрукт. Теперь же надо мыть водой с мылом, да не просто руками, а щеткой, и водой лучше горячей, а еще лучше — и не водой, а салициловым спиртом, да еще… стоп, меня, кажется, понесло, пора остановиться.

Ежевиковка

Ягода привычная, отечественная, с ней нет таких сложностей, как с экзотическими фруктами (см. *Самогон),* так что попытаюсь доступно изложить способ производства. Набрать ежевики, с помощью дрожжей довести до ферментации, то есть брожения. То, что получится, даже не пытайтесь пить, гадость страшная. Сразу же продистиллируйте, как делают с самогоном, и получите ежевиковую наливку убойной силы. Ею залейте свежую ежевику, дайте постоять недельки три и получите нектар всех времен и народов.

Змеёвка

Те, кто рассчитывает получить рецепт приготовления настойки на змее, могут сразу отложить книгу, ибо рецепта этой водки я не знаю. Но полагаю, он должен начинаться со слов: «Изловить змею».

Просто мне довелось в жизни иметь дело со змеёвкой, и я клянусь — она существует! Однако начать придется издалека.

Как-то сын с невесткой уехали в отпуск и попросили пожить у них в доме из-за собак, которых не с кем было оставить. И как раз в это время в Варшаву на встречу со мной приехали русские журналисты, чтобы взять интервью, и представители московского издательства, чтобы заключить договор на издание в России моих книг. Встреча для меня важная, откладывать было нельзя, и я решила провести ее тоже в доме сына, не оставлять же собак одних. На встречу, кроме гостей, пригласила переводчика и моего литературного агента.

В ожидании приезда русских мы с литературным агентом осмотрели внушительную коллекцию всевозможных иностранных бутылок, выставленных сыном в буфете между кухней и гостиной, и я сама предложила:

— Знаете что, давайте откроем для гостей вот эту. Я уже бог знает сколько лет привожу сыну напитки со всего света, а еще ни

разу не попробовала, вот и оказия. Посмотрим, что это такое.

Выбрала наугад одну из бутылок покрасивее, мы с агентом попробовали — вроде пить можно, ну и выставили на стол.

И ничего не произошло. Все пили, хвалили, запивали пивом и минералкой, никто не опьянел, дела решили к общему удовлетворению. Казалось бы, на этом и конец. Ан нет.

Дети вернулись из отпуска, и мне позвонила невестка:

— Это вы, мамуля, откупорили бутылку из коллекционных? Ну ту, что только половина осталась?

Поскольку в голосе невестки чувствовалось напряжение, я тоже с некоторым волнением призналась — да, я. А невестка обрадовалась:

— Какое счастье! Я боялась — мой папочка. И тогда ему не миновать поездки в Мексику за новой, а раз мамуля — муж ничего не скажет.

Услышанное меня заинтересовало, и выяснилось, что мой сын помешался на сборе необычных алкогольных напитков, что экспозиция его неприкосновенна, каждая бутылка должна быть в девственном состоянии: пробка не тронута, бумажка не содрана, содержимое, ясное дело, не почато. При виде продегустированного экспоната бедняга чуть не расплакался.

Я привыкла уважать всякое хобби и очень огорчилась:

— Бедный ребенок! Ну ничего, я ему при везу точно такую же.

— Вряд ли, — с грустью промолвила невестка. — Ведь эта же была с червяком! Другую такую очень трудно найти.

Я подумала, что ослышалась, и поехала к сыну, чтобы взглянуть на чудо собственными глазами. Ну и взглянула. До сих пор так и стоит в глазах.

Премерзкий червяк, большой, скользкий и жирный, на дне бутылки. Ничего более отвратительного в жизни не видела!

Со времени дегустации этого напитка прошло много дней, так что меня даже не мутило. Единственное утешение — мой литературный агент тоже это пил.

Я извинилась и пообещала сыну непременно привезти ему другую такую же бутылку, с червяком в нетронутом состоянии.

Сколько я искала эту проклятую бутыль — описать невозможно. Не было такой нигде. Ни в Англии, ни в Дании, ни во Франции, не говоря уже о Польше. Наконец по моей слезной просьбе в винном отделе лучшего супермаркета Штуттгарта согласились выписать для меня диковинку, причем ждать пришлось всего два дня. Правда, увы, червяк был не столь отвратительный. Не такой толстый и не такой белый.

Выходит, я не полностью возместила нанесенный сыну ущерб, не загладила свою вину, а потому пообещала ребенку в рамках компенсации достать настоящую змеёвку.

Слышала я — такая существует. Давно, в дни моей молодости, наши спортсмены привезли змеёвку откуда-то с Дальнего Востока, и один мой приятель даже пил ее.

И я взялась за поиски. Мне помогал мой литературный агент, который чувствовал себя соучастником преступления, хотя бутылку отбирала я лично. Каким-то образом, через знакомых, по цепочке, он пустил весть о моей новой страсти, и вот одна из преданных читательниц, кажется из Кореи, прислала для меня бутылку змеёвки. Агент с торжеством принес ее мне, поставил на стол и развернул бумагу.

А у меня как раз собрались мои приятельницы, три девушки, не считая меня. Одна тут же бросилась к раскрытому окну, повернувшись к нам спиной, вторая — в ванную и там заперлась, третья окаменела на диване, как сидела, только крепко

зажмурилась и поминутно спрашивала — уже? Я не могла покинуть гостей, глаз не закрывала, только, не сводя взгляда с люстры, вежливо попросила агента снова завернуть в бумагу эту гадость и вынести в прихожую.

И тут, как назло, явился еще гость. Схватив бутылку, он внимательно ее осмотрел и заявил:

— Мечта алкоголика. Глотнет из горла, и закуска сама в рот сунется.

И хотя квартет возмущенных женских голосов велел ему немедленно замолчать, он был прав: мерзкая змея, свернувшись кольцами, заполняла всю бутылку, причем ее голова приходилась аккурат под пробкой, так что казалось — только и ждет, чтобы бутылку откупорили, и стрелой выскочит из нее.

Ребенок должен был сам приехать за подарком, ни за что на свете я не взяла бы в руки такое паскудство, даже завернутое в бумагу и уложенное в сумку.

А потом я раздобыла для ребенка еще одну бутылку змеёвки. И хотя эта змея была поменьше агентской, все равно решила — загладила свою материнскую вину.

Сама я змеёвки не пробовала и делать этого не собираюсь.

Пиявовка

Не пугайтесь, больше не буду о червяках и змеях. Пиявовкой у нас называли обыкновенный ванильный ликер, хотя не уверена, что он уж такой обыкновенный. Делать его довольно просто: стакана два сахарного песку подрумянить, чтобы получилась карамель, влить поллитра спирта, поджечь, прикрыть крышкой, затем вылить в бутылку, куда уже брошена палочка ванили. Именно она, черная ванильная палочка, вылитая оголодавшая пиявка, и дала название напитку. Сладкий он был ужасно, густой и очень крепкий. Можно, конечно, развести водой до нужной крепости, но помню, что у нас пили его с восторгом даже те, кто признавал только сухие вина.

Самогон

Настоящих самогонщиков и желающих ими стать должна честно предупредить — о производстве самогона от меня они ничего не узнают. Пить самогон мне приходилось, но с хитрой механикой для его гонки я совершенно не знакома. Ничего страшного, любой мужик в наших деревнях прекрасно в этом разбирается. А вот историй, связанных с самогоноварением, знаю множество.

Ну хотя бы мучительные попытки моих родных и знакомых, оказавшихся за пределами отечества, изготовить спиртное из подручного экзотического сырья.

Когда мои сыновья очутились в Алжире и перед ними встала эта самая проблема, они, разумеется, попытались было прибегнуть к картофелю, но в той дикой стране и с ним напряженка. Поначалу обходились просто сахаром и дрожжами. Полученный продукт носил громкое название «Битва под Грюнвальдом», не из патриотизма, а просто потому, что дата подходила. Знаменитая битва имела место, кто помнит, в 1410 году, ну прямо по рецепту: килограмм дрожжей, четыре килограмма сахара и десять литров воды.

Освоив примитивный Грюнвальд, стали экспериментировать на местном сырье.

Первая попытка выгонки коньяка из мандаринов окончилась тем, что все пропиталось мандариновым духом, особенно нужник, куда вылили полученный продукт. А потом ничего, приноровились, путем проб и ошибок освоили производство и за милую душу гнали водку из апельсинов, винограда, фиников, тех же мандаринов и прочих заморских фруктов.

Потомственные самогонщики

Сливовица

И опять будет не рецепт, а нечто вроде информации.

Когда я была в Словакии, много лет назад, мне рассказывали, как там делают настоящую сливовицу. В Словакии, почитай, у всех имеются сливовые сады. Вот хозяева по осени и собирают свою сливу и отвозят ее на… не знаю, можно ли их назвать

винными заводиками, но нечто в этом духе. За определенное количество сливы каждый получает потом определенное количество изготовленной на этих заводиках сливовицы.

Так вот, на этих винодельнях всю сливу сваливают в гигантский чан или кадку размером с хорошую комнату. Причем валят, как есть, немытую, прямо с дерева, с хвостиками, косточками и червяками. И эта слива лежит себе там нужное время, точно не знаю сколько, думаю, пару недель, бродит и сок выделяет.

Внизу у этой огромной кадушки есть краник, и, когда приходит срок, краник открывают, и оттуда льется отличная чистая сливовица.

Я ее лично пила и за качество ручаюсь, а вот за точность приведенной выше информации — нет. У кого есть сливовый сад (не путать с вишневым) и большая бочка — пусть попробует сам.

Смородиновка

Всем известно, что это наливка из ягод черной смородины.

Самый простой способ: абы как собрать ягоду, не обрывая хвостики и не обрезая носики; если они и попадут в наливку, так это только к лучшему. Наполнить бутылку не очень плотно, не утрамбовывать, залить спиртом, и привет. Пусть стоит как минимум три недели, а лучше шесть, а еще лучше полгода. Тогда качество гарантировано.

После этого спирт слить. Вскипятить и остудить воду с одной, максимум двумя ложечками сахара, развести полученный спиртовой настой по вкусу до нужной крепости, чтобы можно было пить, и опять дать постоять. Если уж кому невтерпеж, может пить и на следующий день.

Ну и естественно, на память приходит случай из жизни. Как-то раз обнаружилась в моем доме таинственная бутылка неизвестного происхождения. Раскопала я ее в ходе суматошных поисков какого-нибудь прокисшего, перебродившего сока, ибо точно знала — в доме ни капли спиртного, а у меня на диване сидит лучшая подружка и потихоньку буквально помирает. Как известно, в забродившем соке какие-никакие градусы вырабатываются, а у нее давление просто катастрофически упало.

И тут мне как раз и подвернулась под руку та бутылка. Я откупорила, понюхала — интересный запах. Плеснула в рюмку, испытала на себе — и не раздумывая сунула в руку подружке.

Так она потом категорически решила помирать от давления только на моем диване, но, к сожалению, второй бутылки не нашлось. Обе мы в один голос утверждали — ничего вкуснее в жизни не пили. Того же мнения были немногочисленные счастливчики из знакомых, кто успел попробовать остатки из заветной бутылки.

Это оказалась смородиновка, по недосмотру простоявшая аж четыре года.

Другой, тоже легкий и очень похожий на вышеприведенный способ приготовления смородиновки заключается в том, что в бутылку насыпают ровно половину ягод чистых, а вторую половину — каких попало, с черенками и веточками. Спирт же размешивают пополам с водкой и этим заливают ягоду.

Через четыре недели жидкость сливают, к оставшимся в бутылке ягодам подсыпают сахар по вкусу, в зависимости от того, что желаете получить — выдержанное вино или сладкое. Одну

ложечку, две, три, пять. Сахар вытягивает из ягод остатки эссенции, так что придется подождать еще недели две. Затем опять слить, смешать с первой жидкостью и развести до нужной крепости кипяченой водой.

Лично я предпочитаю вино выдержанное. Но это дело вкуса.

Б

Блинчики

Приготовление блинчиков — дело хитрое и сложное. Впервые я столкнулась с этим в детстве. Было мне лет девять.

Меня учили, что главный принцип — сыпать муку в разбитые яйца и туда же подливать молоко.

Когда мне поручили самостоятельно испечь блинчики, ознакомили с данным принципом и показали горшок, в котором следует размешивать тесто, я поступила в соответствии с полученными инструкциями. Вбила в горшок яйцо, всыпала муку и вылила все молоко. И приступила к размешиванию.

Вернувшееся домой семейство застало меня выбившейся из сил и в слезах над горшком, в котором весело плескались комочки теста, ни за что не желавшие размешаться. Мне пояснили: я все делала не так, надо было размешать с яйцом лишь муку, а молоко вливать постепенно и понемногу. Сначала, получается, размешиваешь густую массу, которая мало-помалу превращается в тесто нужной консистенции. При таком способе комочки просто не имеют никаких шансов образоваться.

Что ж, я стала так и поступать, пыхтя и обливаясь потом в начальной стадии размешивания. Рука деревенела, и уже не хотелось никаких блинчиков. И так продолжалось до тех пор, пока вместо муки я не применила гипс.

Нет, не по ошибке, печь гипсовые блинчики я не собиралась. Просто я была уже студенткой архитектурного и взялась в аудитории за изготовление гипсового макета. Мы тогда практику проходили. Разумеется, я поступила так, как меня учили на блинах: влила в гипс немного воды, чтобы затем, помешивая, добавлять. Никаких яиц и молока, не подумайте чего…

Плеснула, значит, в порошок гипса немного воды — и на этом работа над макетом закончилась, ибо гипс тут же закаменел и ничего с ним нельзя было сделать.

И опять добрые люди уже постфактум разъяснили, что при разведении гипса следует действовать в обратном порядке: в воду понемногу сыпать гипс, пока само собой не получится то, что нужно.

Тут я сразу сообразила, что и в случае с блинцами надо действовать так же. Разбивала яйцо, наливала молоко, а муку понемногу подсыпала. Размешивалось без труда, без всяких там комочков, рука не деревенела. Если же тесто получалось гуще, чем требуется, я в заключение доливала требуемое количество молока, причем понемножку. И в результате блинчики стали для меня самым легким и простым в приготовлении блюдом.

Талантливая хозяйка способна из одного яйца нажарить аж тридцать тонюсеньких, с бумажный лист, блинчиков. Я знала такую. Очень неохотно она призналась, что использовала больше воды, чем молока.

Я такими дарованиями никогда не отличалась, мой рекорд — семнадцать блинчиков из одного яйца.

Жарить же можно по-разному. Кто-то выливает жидкое тесто на раскаленную наклонную сковороду, чтобы быстрее покрыло все дно. Если перебухаете, излишек теста быстренько вылейте обратно в кастрюлю. Жарить можно на сливочном масле (холера, много расходуется!), можно смазывать сковороду куском сала на вилке (очень экономный способ), можно на маргарине или на растительном масле. Все зависит от того, какая начинка задумана

(см. *Начинка)*.

Снимать со сковороды блинчик надо быстро, не давая ему подрумяниться, так что процесс идет стремительно. Нажарив блинчики, можете их есть и без начинки, сдабривая маслом, медом, вареньем, а лучше все же сделать с начинкой, на дольше хватит. Начинку заворачиваете в блинчик и опять поджариваете или нет, в зависимости от того, когда собираетесь есть. Должна вам сказать, блинчики — вещь изумительно практичная, ими можно накормить досыта просто поразительное количество голодающих. К тому же не обязательно подавать тут же после жарки, их и разогреть можно на следующий день, придя усталой с работы или в случае неожиданного появления гостей.

Если начинки получилось маловато, сделайте блинчики потолще, голодные все слопают, да еще и похвалят.

Борщ красный

Это я так, для виду. На самом деле готовить борщи я не умею, никогда не варила. Ни красных, ни белых, ни из свеклы, ни из пакетика. Едала же много, что правда, то правда, так что поняла, в чем тут дело.

Видите ли, красный борщок бывает очень разный на вкус, и тут уж дело вкуса, пардон за каламбур. Одни предпочитают борщ сладковатый, другие — кисловатый, третьи — островатый и так далее. Лично я отношусь к этим последним. Кисловатость и остроту можно получить, отказавшись от добавления в блюдо сахара и, наоборот, добавляя уксус, выжимая лимончик, а также умело пользуясь перцем и прочими приправами. Так что пусть каждый поступает так, как ему нравится.

Брусника

Лучше всего ягоду своими руками набрать в лесу, перебрать и тут же начинать варить. Полагаю, вы уже догадались, варить следует варенье. К сожалению, то у нас нет времени, то леса, поблизости, так что можно и на базаре купить.

Итак, у вас уже имеется брусника, сухая, не гнилая, перебранная, можно приступать к варению. Рецепт такой: брусники берется в два раза больше, чем сахара. Килограмм брусники — полкило сахара, банка брусники — половина банки сахара. Точнее не скажу, потому что варить брусничное варенье я начинала по рецепту, в котором фигурировали унции, фунты и литры. Однако вот таким методом, один на половину, я варила брусничное варенье всю жизнь, и всегда получалось отличное, — правда, раз слаще, раз кислее.

Сахар с брусникой высыпать в кастрюлю и поставить на маленький огонь. Достаточно пару раз помешать деревянной ложкой, чтобы ко дну не приставало, пока брусника не пустит сок, а сахар не растает. Но это произойдет быстро, понадобится всего несколько минут.

Никакой воды не добавлять!!!

Зато добавить гвоздику. Немного, половины чайной ложки хватит.

Очистить и порезать на четвертинки мелкие яблоки и груши. Тоже неопределенное количество. И бросить их в варенье в тот момент, когда брусника в сахарном сиропе начинает закипать. Пусть все это варится на медленном огне. Готово будет тогда, когда яблоки и груши станут прозрачными. Разливается по банкам горячим.

Ясное дело, чем больше брусники и меньше разных фруктов, тем продукт благороднее, но сколько же тогда будет того варенья? Что кот наплакал. Яблоки с грушами являются лишь наполнителем, но они основательно пропитываются брусникой, так что ничего.

Говоря между нами, в процессе требуется все время снимать с варева грязную пену, которая собирается сверху. Образуется она от сора в сахаре. Теоретически эту пену надо терпеливо снимать ложкой и стряхивать в раковину до тех пор, пока масса в кастрюле не станет совсем чистой.

Так я вам скажу — во всем этом чистая лишь теория. Возможно, в давние времена сахар и в самом деле был не таким грязным, как сейчас, так что после нескольких часов адской работы и удавалось добиться желаемого результата. А когда

совсем недавно я решила набраться терпения и принялась шумовкой снимать пену, в ужасе заметила, что в кастрюле ничего не остается.

Как всегда, приходится идти на компромисс: немного пену поснимать, а все остальное к чертям собачьим.

Большой прием

¤

Это радостное несчастье всегда может свалиться на голову любой женщины, в том числе и работающей, ведь все мы хозяйки в доме. Для нас же, полек, кошмар усугубляется еще тем обстоятельством, что испокон века польки взращены на традиции — чем хата богата; гость в дом — Бог в дом; хоть лопни, а не ударь лицом в грязь и т. п. Думаете, к гостям во всем мире такое отношение? Как бы не так!

Давайте рассуждать. Обед на две персоны для парочки заезжих иностранцев. Как бы это у вас выглядело? Ну, ну? Да что тут рассуждать! Сами знаете. Стол завален всевозможными мясными закусками, салатами, маринадами, грибками и овощами; вслед за супом идет горячее блюдо, затем горы пирожных, печенья, кексов, затем непременный сладкий десерт, затем… ну да что перечислять, опыт у всех есть. И все это обильно полито спиртным. Короче, для хозяйки работы на два дня до и день после, а объедками пиршества можно неделю спокойно кормить парочку кабанчиков. Здесь я, возможно, преувеличиваю, кабанчики способны все сожрать и за сутки, им только дай, но ведь это же не довод? А вот, скажем, в Дании такой прием выглядел следующим образом.

На приёме в Дании у инспектора Йенсена

Закуска представлена половинкой авокадо на нос; половинки,

правда, фаршированы креветками.

Горячее блюдо: кусочек мяса, картошечка, зеленый салат, консервированная кукуруза из банки, такой же зеленый горошек.

Десерт: фруктовый салат с ложечкой взбитых сливок.

Все, точка.

К этому, по случаю уважаемых гостей, подали бутылку вина, обычно хозяева обходятся пивом. Разумеется, кофе и чай в неограниченном количестве, сколько пожелаете.

Самое смешное — все были сыты и довольны.

Столь скромный обед по особому случаю для польской хозяйки — вещь абсолютно невозможная. Это значило бы покрыть себя позором на веки вечные, аминь. Хотя можно найти и положительный момент — хозяйке не пришлось бы наводить порядок после ухода гостей, она померла бы со стыда еще *до того.*

Я отношусь к разряду работающих домохозяек с многолетним стажем и смею утверждать: поднабралась кое-какого опыта по части устройства больших приемов на сколько угодно персон. Охотно поделюсь с вами этим опытом, что совсем не означает готовность самой немедленно взяться за устройство большого приема. И хотя мною лично испытаны все перечисленные ниже варианты, не знаю, захочется ли мне когда еще с этим возиться.

Но кто знает…

Небольшое отступление. Всячески стремясь облегчить работу хозяйке, принимающей гостей, боюсь, я несколько переусердствовала по этой части. Приучила родных и знакомых к своему стилю, и вот, когда моя хорошая приятельница, явившись ко мне, увидела на столе пиво и на тарелочке аккуратные ломтики сыра, она растроганно прошептала:

— О боже, ты устроила целый прием!

Но вернемся к теме. Большой прием лучше всего устраивать, например, в «Бристоле», сняв малый зал, или какой другой забегаловке. В таком случае все заботы домохозяйки сводятся к своему внешнему виду и оплате данного приема, которая очень немногим по карману.

Вторая возможность. Для тех, кто располагает подходящим помещением. Наймите специальную бригаду в китайском ресторане и свалите все на них. Возможно, придется все же закупить продукты по составленному китайцами списку, но зато на приеме хозяйка может за собственным столом в роскошном платье попивать дринки, с удовольствием обозревая плоды чужих трудов.

После приема китайская бригада сама все приберет, не оставив никаких следов недавнего пиршества. Ха-ха, представляю себе такую бригаду в обычной трехкомнатной квартире! И даже в четырехкомнатной.

И наконец, третья возможность, она же самая распространенная, — приготовить все самой. И здесь в первую очередь советую постараться обуздать национальные традиции. Пусть ваш прием не войдет в анналы истории, зато и без истерии обойдетесь. Может, честолюбие так и толкает на устройство роскошного безумного пиршества, но ведь вы принимаете обычных, нормальных людей, которые при всем желании вынуждены будут ограничиться одним ртом и одним желудком. Итак, начинаем.

Как и положено — с закусок. Их, в принципе, можно свести к четырем вариантам.

Вариант 1-й
Авокадо с креветками

Ну и пусть слямзила у датчан, хорошее надо заимствовать.

Авокадо должны быть мягкими, и, если нет уверенности, что нужные в любой момент купите в магазине, лучше закупите

несколько штук заранее, пусть себе полежат. Разрезаете, значит, авокадо пополам, выбрасываете семечки (косточки) и выковыриваете всю мякоть. Авокадную пустую оболочку наполняем салатом: креветки, мякоть авокадо, спаржа, сок лимона, майонез. Кладем щедро, с верхом, украшаем четвертинкой крутого яйца, вот вам и закуска. И представляете, ее приготовление займет совсем не так много времени. Спаржа, разумеется, готовая, из банки.

Сложность может возникнуть в том случае, если среди гостей затешется невоспитанный воображала. Знаете, есть такие — того они не едят, другого не едят. Вот и начнет крутить носом и капризничать, дескать, креветки на дух не выносит. Воспитанный человек, если даже и не выносит, слопает и не пикнет, а этот (эта) выкаблучивается.

Спокойно, уж вы-то не выходите из себя. С улыбочкой, вежливо отберите у этого невежи изысканное угощение и подсуньте ему яйца под майонезом.

Да, кроме блюда с авокадо (мы не в Дании, польская натура не позволит ограничивать гостей, авокадо выставите целое блюдо) на столе всегда должно стоять блюдо с крутыми яйцами под майонезом. Уж и не знаю, почему во всем мире так любят крутые яйца, но они непременно всегда присутствуют на приемах, и их непременно все до последнего сжирают, ни одного не остается.

Вариант 2-й
Копчености

Не много, но зато и не дешевка. Лучшая ветчинка, салями, полендвица (некоторые любят сырокопченое мясо), ну и если найдется — нечто особенное. Скажем, настоящая деревенская домашняя колбаса, настоящая охотничья, довоенная кашанка — если у вас завелось знакомство с частником, производящим эти деликатесы. Можно также подать тонко нарезанный карбонат, копченую говядину тонкими ломтиками и т. п. Ко всему этому, разумеется, свежайший хлеб, маслице, хрен, горчица и всевозможные маринады.

Наперечисляла я много, есть из чего выбрать. Не выставлять же на стол все, тогда бы хватило одних закусок, но это уже не будет большой прием.

И опять работы не слишком много, ведь копчености в своем большинстве покупаются в магазинах уже нарезанными, так что остается лишь развернуть и красиво разложить. Вот и вся работа. Ах да, блюда рекомендуется украсить, и в этом случае должно присутствовать обязательное яичко вкрутую. ВСЕГДА! Бог знает почему их так любят во всем мире… впрочем, об этом я уже говорила.

Вариант 2-го варианта. Только ветчина. Но тогда уж не просто тонко нарезанная, а и свернутая в трубочку, с начинкой из спаржи. Дешевле первого варианта, и работы меньше (спаржа, разумеется, опять из банки), зато как изысканно! Ну и опять всевозможные маринады и приправы, но это не слишком удорожит мероприятие, в нашей стране хрен и горчица не самые дорогие продукты.

Вариант 3-й
Рыбный

Вот это наверняка самый дешевый. Селедочка с лучком, селедочка в сметане, рольмопсы,[1] приготовленные еще бог весть когда. Специально для невоспитанного воображалы, если знаете, что его принесет нелегкая, купите в гастрономе маленькую упаковку фаршированной рыбы, раз он не выносит селедку или принципиально не ест лука.

Итак, купите специально, выложите на тарелку, пусть подавится, еще ведь придется как-то убедить, что рыба домашнего приготовления.

Если уж войдете в раж, можете подать немного копченой лососины и даже, о боже, икры, но это в крайнем случае, вдруг что заставит. А так обойдетесь и селедочкой, ведь предполагается дешевый рыбный стол.

Вариант 4-й
«Не ждали»

Это когда гости нежданно-негаданно сваливаются на голову и приходится собирать стол на скорую руку из старых запасов. Или в период финансовых трудностей.

Основу данного варианта сами собой составят салаты, а какие — это уж зависит от того, что завалялось в холодильнике или в чулане. По сусекам поскребем и подадим немного овощного салатика, немного ветчинки с зеленым горошком, правильно, из банки горошек, селедочку с лучком, яички, а как же, не пожалеем припрятанную на зиму баночку корнишонов или маслины, купленные в лучшие времена. Творожок заветривается? Из него сделаем несколько закусок с разными добавками — с изюмом, зеленым лучком, с овощами, какие окажутся под рукой. Не могу я всего предусмотреть, что окажется в вашем доме, но уж рис найдется? Отварите и тоже подайте — рассыпчатый и охлажденный, с разными добавками, хотя бы с болгарским перцем. И стол у вас будет что надо! При одном условии: вес подается в отдельных маленьких мисочках и плошечках, красиво украшенное и в сопровождении приправ и маринадов. Они в доме должны быть всегда!

Основной принцип при подаче закусок: гость не должен ими наесться досыта!

Так, с закусками покончили. Дальше большой прием может пойти по двум путям: с супом или без супа.

С супом получится дешевле, чего уж скрывать, но постарайтесь сделать так, чтобы суп был вроде бы и не совсем суп.

В нормальных тарелках подастся разве что настоящая окрошка со льдом, свежим огурчиком, зеленью, сметанкой, яичком и т. п. Наши любят ошарашивать этим блюдом иностранцев, но ведь для окрошки непременно требуется жара. Ну и иностранцы.

А все остальные супы подаются в специальных чашках — бульоны, супы-пюре и пр. С греночками, горошком мозговых сортов и пр. Я не собираюсь уговаривать вас готовить черепаховый или раковый суп, можете ограничиться просто луковым, томатным, овощным. Призовите на помощь фантазию и изобретайте любую гадость, лишь бы подать гостям в соответствующей форме. Главное, чтобы было вкусно (о гадости это я так сказала, просто сама супов избегаю), за основу возьмите пахучий, с пряностями, бульон, посыпьте зеленью. И наливайте не

много, чуть-чуть, а все же хоть как-то набьют желудки.

При наличии супчика основное, главное блюдо может быть и поскромнее.

Главное блюдо должно соответствовать. И рангу приема, и своей задаче — насытить гостей, чтобы хозяйке не пришлось срочно изобретать что-то дополнительное по ходу. Поэтому подаем:

Окорок со сливами. И с макаронами, в таком количестве, чтобы абсолютно все наелись.

Если окорок без слив, так с молодой капустой.

Гуся. Два гуся, если гостей много. Цыплят, запеченных в духовке. Утку. В этом последнем случае количество уток тоже зависит от количества гостей. А лучше всего подать утку по-пакистански (см. рецепт). Очень рекомендую, утка по-пакистански всем заткнет рот, в прямом и переносном смысле, что и требуется.

Зразы, тушенные с грибами. В крайнем случае могут быть и без грибов. С рисом, макаронами, с картофельным пюре.

Большие фаршированные котлеты, из мясного фарша. Или рулет. Тут опять проявите фантазию. Во всем — форма и размеры котлет, самый разнообразный или оригинальный фарш, а главное — преподнесите под каким-нибудь этаким названием. Придумайте сами.[2]

Фаршированную телячью грудинку (см. рецепт), а для собственного успокоения — вдруг кто не любит сладкой начинки — дополнительно панированные шницеля из индюшатины

(грудка).

А можно и ничего не готовить, зато осчастливить гостей настоящим фондю, если найдутся необходимые приспособления и место на столе. Водружаем оборудование посередине стола, оливковое масло кипит в большой емкости, у гостей под рукой особые длинные вилки, и они радостно бросают в кипящее масло то, что кому хочется. Вам остается лишь заранее позаботиться о говяжьей вырезке, нежнейшей свинине, сосисках и пр.; все, разумеется, небольшими кусочками. Уж поверьте мне, любая компания с энтузиазмом ухватится за оригинальное развлечение, и хозяйке не придется ломать голову над тем, чем бы занять гостей.

Итак, на ваше усмотрение представлено несколько вариантов главного блюда, к которому, ясное дело, полагается подать всевозможные соленья, маринады, бруснику, красную капусту, просто салат в листьях, то, что как раз подходит к нашему мясу. Отдельно шампиньоны в сметане или лук-порей в соусе бешамель, фасолевый мусс, запеченные яблоки, горячие помидоры. И чем неожиданнее и оригинальнее будут ваши дополнения к мясу, тем лучше. Картофель лучше в виде крокетов, но это уж в том случае, если вы решили идти ва-банк и уработаться как лошадь на пашне.

Десерт во многом зависит от того, насколько обильным получилось угощение. Если гости едва живы от сытости, достаточно будет подать на сладкое фруктовый салат или мороженое со сливками. Если же у вас создалось впечатление, что

они бы еще чего съели, испеките этим обжорам шарлотку, подайте холодный сырник или торт. И торт, и сырник можно запросто купить в магазине.

Можно доставить своим гостям особую радость, организовав им на десерт «пылающие бананы». Каждый берет банан, сам поливает его спиртом и сластит, сам поджигает. Опять оживление среди гостей, все довольны, веселы и при деле. Предупреждаю честно, что вот только расходы на прием в этом случае здорово возрастут, ведь спирта требуется много.

Из закусок меньше всего труда уходит на вариант 2 — копчености. А самый дешевый — рыбный вариант, разумеется если обойтись без лососины и икры. У этого варианта еще то преимущество, что все виды селедочки можно приготовить заранее и не заниматься ими в последний момент. Только извлечь селедку из банок, куда вы ее припрятали, и красиво разложить на блюдах. Ну еще, может, полить сметаной.

Из главных блюд самое дешевое *Клёпс,* все-таки основа — просто мясной фарш, а самыми удобными являются зразы тушеные. Даже если захотите зразы с начинкой, например с какой-нибудь кашей,[3] — пожалуйста, их можно приготовить и накануне, а к приходу гостей лишь разогреть.

А вот все запекаемое в духовке требует особого внимания. Его необходимо подавать на стол сразу, с пылу-жару, так что несчастная хозяйка вынуждена проводить все время в кухне, пока гости наслаждаются себе закусочками. Правда, отсутствуя за столом, хозяйка очень затрудняет им произнесение тостов за ее здоровье.

Если привычную нам водку заменить вином, приемы станут классом выше. Вино можно пить подо все. За исключением селедки, тут уж без водки не обойтись.

А теперь отступление из цикла «На ошибках учимся». Как известно, лучше учиться на ошибках других, чем на своих собственных, так что я уж ознакомлю вас еще с одним темным пятном в моей биографии.

В молодости я как-то устраивала *Большой прием.* Было много гостей, жили мы тесно, часть гостей пришлось даже усадить на гладильной доске, положенной на два стула, ибо на всех стульев не хватало.

Уж не знаю, что тогда на меня нашло, только я, кроме десятка закусок, приготовила целых три главных блюда, причем одно составляли бифштексы из настоящей вырезки (и где я в те времена могла раздобыть эту вырезку?). Остальные горячие блюда не помню, а вот оргия десертов оказалась последней каплей.

Последствия были ужасны. Все до того наелись, что не могли пошевелиться, не могли даже встать. Какое уж там светское общение, о котором я мечтала!

Осовевшие гости не то что говорить — дышать были не в состоянии. С трудом сползли со стульев и гладильной доски и, стеная, улеглись под стеночкой. Потом, собравшись с силами, некоторые разбрелись по домам. Правда, впоследствии никто слова плохого мне не сказал, так, попеняли немного за излишества, а вообще тепло вспоминали мой неудачный прием. Главное, ни один после него не расхворался. Спрашивается, а на кой мне все это было нужно?

Бутерброды

Единственное угощение, которое пригодно в некоторых особых случаях, скажем при игре в бридж. Бутерброды дают возможность хозяйке дома все время оставаться с гостями, нет ей необходимости то и дело отлучаться в кухню.

И посуды потом мыть не много, маленькие тарелочки да горы блюд, а ножи-вилки и вовсе не потребуются.

Правда, потрудиться над приготовлением бутербродов придется порядочно, зато потом уже отдыхаешь.

Делают бутерброды с чем угодно, подходит абсолютно все: ветчина, колбаса, сыр, селедка, все виды мяса, оставшиеся от обеда, лишь бы потоньше порезать, крутые яйца, паштет, шпроты, сардины, рыбная паста, творог и многое другое. Надо только проявить выдумку, чтобы бутерброды получились разнообразные да и выглядели покрасивее, покрасочнее. Для украшения потребуются помидоры, свежие и консервированные огурчики, яркий болгарский перец, мелкие соленые грибки, горчица. Хрен и майонез. Вопреки правилам хорошего тона, чем больше продуктов окажется на одном бутерброде, тем лучше. Главное, чтобы они с него не сваливались, когда это произведение искусства подносят ко рту, ну так для того и существуют горчица с майонезом, они основательно прикрепляют друг к дружке составные части декорации.

И опять выделяется селедка. Она не любит нагромождения ингредиентов. Лучок, корнишончик и кружок крутого яичка — вот и все, что ей подходит.

Делать бутерброды очень просто. Любой дурак в состоянии намазать маслом кусок хлеба и положить на него ломтик ветчины, малипусенькую горку творожка, по дольке яичка и помилора, а также кружочек малосольного или свежего огурчика. И на все это капнуть майонезом.

Бутерброды, надо признать, обходятся очень дешево, но требуют труда и внимания. И вся работа пойдет насмарку, если небрежно слепленные бутерброды развалятся у гостей в руках, так что не жалейте цементирующих горчицы и майонеза.

Сколько бутербродов желательно сделать? Все зависит от количества гостей и размеров бутербродов. Если из длинного узкого батона, считайте по десять штук на нос. Ничего-ничего, беритесь за дело, а в процессе утешайте себя тем, что зато не надо потом ни о чем беспокоиться, волноваться — а вдруг что-то пригорит, что-то остынет. Блюда же с угощением (или подносы) можно порасставить где хочешь, не обязательно накрывать стол, не сомневайтесь — уж гости сами их разыщут.

О том, как удобно в связи с бутербродами избавляться от залежавшихся продуктов, я уже говорила. И опять говорю в разделе *Мясо,* подраздел *Говядина тушеная.* Кто интересуется, пусть заглянет.

В заключение хотелось бы особенно подчеркнуть совершенно необходимые при этом выдумку и фантазию. Думайте, дерзайте. Вот, скажем, оригинальное решение — бутерброды из маленьких бубликов, что связками продаются у нас перед входом в зоопарк и на ярмарках.

Их уже не требуется смазывать маслом, так что отпадает часть работы, а чтобы ничего не вываливалось в дырку, используйте пластичные пищевые продукты. Разумеется, речь не о пластилине, глине или гипсе, а о всевозможных пастах: печеночном, грибном, рыбном или селедочном паштете, творожной сладкой массе и т. п. С украшениями поосторожнее, достаточно посыпать укропом или разложить на паштете, слегка вдавливая для прочности, маленькие кубики, вырезанные из разноцветного болгарского перца.

B

Вареники с кашей

Понятия не имею, как готовить вареники с кашей. Знаю, об этом была специальная передача по телевидению, но к началу я опоздала, включила телевизор, когда ими уже угощались, о чем весьма сожалею. Однако я самостоятельно придумала несколько способов, так что каждый раз получается другой вкус.

Каша может быть любая, хоть перловка, у меня все базируется на дополнениях к ней и приправах.

Итак, начинаем.

Кашу, ясное дело, надо сварить.

Свиное сало или грудинку поджарить до шкварочек.

Слегка поджарить лук, чтобы стал прозрачным.

Ну а теперь то, что я называю дополнениями или добавками.

Хорошо, если в доме найдутся остатки говядины в соусе.

Или остатки жаркого из утки-куры.

Или немного копченой грудинки.

Или вареные овощи на дне кастрюли с супом.

И уж непременно бульонный кубик.

А также горсть сухих грибов, обогащенных хотя бы одним белым.

Не помешает и вчерашняя вареная картошка.

Все эти добавки проверните через мясорубку, а затем смешайте с кашей, но не все подряд, а выборочно.

Например, говядину с грибочками, а также грудинку в натуральном виде или поджаренную. Или свинину, но тогда побольше лука, а кубик бульонный растворите не в стакане воды, а лишь в четверти стакана. Если видите — фарша маловато, смело добавляйте вареный картофель, но уж в этом случае не скупитесь на приправы.

Приправы выбирайте сами по вкусу или учитывая пристрастия гостей. Годится все: перец, майоран, тмин, эстрагон, молотый английский перец или зерна можжевельника, всевозможные сухие приправы, карри и вообще что под руку попадет. К свинине лучше майоран, к копченостям — можжевельник, а острый соус карри ко всему подходит.

Каша, как уже говорилось, может быть всякая. Перловку очень облагородят остатки тушенного в соусе цыпленка.

Рекомендуется также хорошо перемешанную с перемолотыми добавками кашу пережарить на сковороде, постоянно размешивая, чтобы она как следует пропиталась всеми этими вкусностями.

Если хотите, в готовый фарш можете вбить яйцо. Интересно,

что из этого получится?

Враг печени

Тут нужна самая лучшая свинина, молодая, без жил и с капелькой жирка, чуть-чуть, в меру. Обязательно отборные куски — окорок, возможно шейная часть.

Итак, отличный кусок свинины нарежьте крупными кубиками и поджарьте на сковороде на чем угодно — на масле, смальце, растительном масле, подходит все.

Жарьте, пока мясо не подрумянится.

В процессе жарки подсолите, поперчите и добавьте нарезанного кружочками лука. Лука нужно много, столько же, сколько и мяса. Если, скажем, кусок свинины размером с хороший кулак, то и луковица должна быть размером с хороший кулак.

Сковородку снимайте с огня в тот момент, когда лук станет прозрачным, но не поджарится, а тем более не подгорит. То есть не станет коричневым, останется прозрачным. Поэтому лук должен быть нарезан заранее. Вернее, так: очистите луковицу до того, как начнете жарить мясо, а порежьте ее, когда мясо уже будет жариться, успеете.

И накормите этим очень голодного и очень здорового человека. Есть просто с хлебом.

Вымечко

Другими словами, обыкновенное коровье вымя.

Этот продукт я не только никогда не пробовала, но даже и в руках ни разу не держала, хотя дважды описывала в своих книжках.[4] Опишу теперь в третий раз, как известно, Бог Троицу любит. Возможно, кто-нибудь и приготовит вымечко по-настоящему, и пусть мне напишет.

Происходило это в те времена, когда в нашей стране не было мяса. Моей двоюродной сестре, жившей в городе Чешине, пришлось как-то ломать голову над тем, что подать на обед очень важному гостю, которого они с мужем должны были пригласить. Ее подруга, местная силезская жительница, сообщила, что в мясном на углу как раз выбросили вымечко — редкое счастье. Сестре не приходилось слышать о таком деликатесе, и подруга проинструктировала, как его готовить: отварить, затем, порезав на ломти, обвалять в яйце и сухарях и хорошенько поджарить на сковороде. Шницельки получатся — пальчики оближешь.

Сестра сбегала на угол и купила вымечко, на всякий случай получив подтверждение мясника, что это действительно коровье вымя.

Дома сестра недоверчиво оглядела, обнюхала и ощупала вымя, оно показалось ей мягким и нежным, и она приступила к процессу в соответствии с полученными инструкциями. Немного поварила в слегка подсоленной воде, затем вынула из кастрюли, порезала на аккуратные куски, обваляла их в панировке, поджарила и подала на стол. Выглядело на редкость аппетитно.

Выражение лица важного гостя заставило ее насторожиться. До этого она не удосужилась отведать приготовленное блюдо, а тут попробовала. Потом несчастная так рассказывала мне о своих впечатлениях:

— Резалось довольно легко, но о том, чтобы разжевать, и речи быть не могло! С таким же успехом можно жевать покрышку от грузовика.

Хозяйка, защищая честь мундира, героически пыталась жевать, гость и муж даже и не пытались. Они разрезали деликатес на маленькие кусочки и глотали так, не жуя.

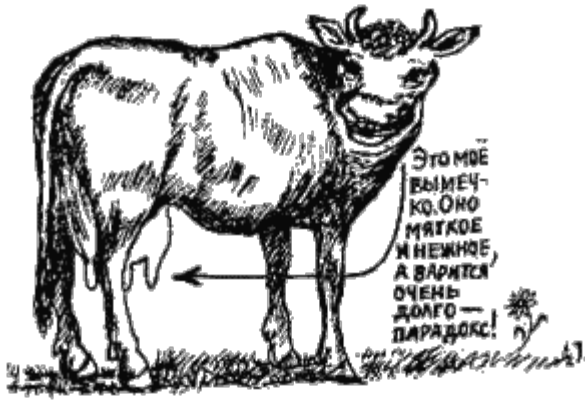
На следующий день сестра побежала устраивать разнос подруге.

— Ты сколько времени варила вымя? — сурово поинтересовалась подруга.

— Ну сколько? Недолго, наверное минут десять-пятнадцать.

— Дурья голова! А надо было не меньше двух с половиной

часов. Оно при варке сначала отвердевает и только потом уваривается.



Охотно верю, что через два с половиной часа из вымечка получатся отличные шницельки. Думаю, в этом не сомневаются домашние хозяйки польской Силезии. А домашние хозяйки в других регионах страны могут попробовать и убедиться, так ли это. И учтите — лично я ни за что не ручаюсь и ответственности не несу.

Г

¤

С буквы «Г» начинаются всевозможные *Глупости.* Все они здесь так или иначе связаны с кухней, однако их очень трудно соотнести с каким-то одним конкретным блюдом и соответственно поместить в том или ином разделе книги. Да, пожалуй, глупость — единственное, что все эти блюда объединяет.

И в самом деле, в какой раздел поместить мою знакомую, которая вместо того, чтобы ощипать курицу, стала брить ее бритвой? Или другую домохозяйку. Заливаясь слезами и проклиная все на свете, та упорно пыталась пинцетом выщипать из зайца всю шерсть. Соседка, сжалившись, объяснила: шкуру с зайца снимают целиком. Глупая домохозяйка обрадовалась было, но тут же спохватилась, что и сдирать шкуру тоже не умеет.

А еще одна моя знакомая пыталась замесить тесто для клецек из порошка ДДТ. Знаете? Была когда-то такая отрава от клопов и тараканов в виде белого порошка. Очень сильное средство, насекомые сразу гибли. В те давние времена мы получали его из-за границы в красивых пачках. И хотя он жутко вонял, женщина из-за насморка вони не учуяла и очень злилась, не понимая причин, почему тесто никак не получается.

Упомянула о насморке — и сразу вспомнилось множество историй, когда из-за заложенного носа люди попадали в дурацкое положение.

Мой приятель, жутко простуженный, отправился в гости к своему приятелю, а тот, в лечебных целях, предложил ему хватить водки-портеровки. Мой приятель не задумываясь хватил граммов пятьдесят и, только хвативши, понял, что именно выпил. Однако,

увидев, как хозяин поднимает свой стакан, чтобы последовать его примеру, из последних сил попытался героически предостеречь его.

Выговорить он ничего не смог, но хрипа и отчаянных жестов оказалось достаточно, чтобы хозяин заподозрил неладное.

Глянул на полку — вскрыта политура для мебели. Рядом стояла непочатая бутылка портеровки.

— И ты даже не понюхал, перед тем как пить? — удивилась я, когда наутро приятель рассказывал о несчастном случае.

— А какой толк? — с горечью возразил он. — У меня же жуткий насморк.

Мать рассказывала, как ее соседка нажарила картофельные дранцы на олифе. И тоже из-за насморка не почувствовала запаха. Унюхала ошибку я, вернувшись из школы. Ну и, конечно, опять две одинаковые бутылки, с олифой и подсолнечным маслом, стояли рядышком.

В давние времена, вскоре после войны, из-за границы нам присылали не только порошок ДДТ, но и еще много чего. Например, самые разные супы в пакетах, очень нами ценимые. И вообще все, что можно, чтобы помочь родственникам, оставшимся в разрушенной войной стране. Почта работала еще неважно, письма шли долго, иногда вообще не доходили. Всеми возможными и невозможными путями люди пытались разыскать потерявшихся близких. Сколько тогда ходило по стране анекдотов о связанных с этими посылками казусах! Хотя не исключено, что то были и не выдумки, а реальные случаи из жизни.

Одна семья получила посылку из Соединенных Штатов. Среди прочего был в ней какой-то порошок в очень красивом пакете, скорее всего желанный супчик, что же еще? Понюхали: запаха, правда, аппетитного не почувствовали, но, поскольку все семейство пребывало в глубочайшем гриппе, ему, то есть гриппу, и приписали невозможность определить по запаху содержимое пакета. Сварили супчик и съели. Ничего страшного не произошло, хотя супчик был не очень вкусным… А вскоре пришло-таки из-за океана припозднившееся письмо. Оказывается, польским родичам прислали прах скончавшегося дедушки, который перед смертью завещал похоронить себя в родной земле.

Так вот, как раз этот случай — чистая правда, вовсе никакой не анекдот. Надо сказать, варшавские родственники так никогда и не признались американской родне, что съели дедушку.

Вот что может наделать насморк!

Мужчины

Мужчина в кухне — это совершенно особый раздел в поваренной книге. Наверное, логичнее было бы поместить его на букву «М», но там у меня фигурирует *Мясо,* а мужчина все же создание несъедобное.

Знала я одного — человек взрослый, образованный и даже

женатый. Но когда обстоятельства заставили его лично заваривать чай, он сделал это следующим образом: насыпал в заварочный чайник немного чаю, залил холодной водой из-под крана и поставил на огонь, чтобы закипело. Результат эксперимента остался неизвестен, поскольку чайник лопнул в самой начальной стадии.

Родная моя тетка лежала больная и попросила супруга, моего дядюшку, заварить ей травку, подробно объяснив, как это делается. Тот внимательно выслушал инструкции, а потом надолго исчез в кухне. Тетка вся извелась, а он никак не возвращался. Наконец явился измученный и, явно сдерживая себя, сухо произнес:

— Шесть стаканов уже лопнуло. Продолжать или как?

Один муж вернулся домой в отсутствие жены и съел то, что обнаружил в холодильнике. Это был муж покладистый и обычно непривередливый, однако на сей раз не утерпел и, когда жена вернулась, робко упрекнул ее:

— Знаешь, я перекусил салатиком, в холодильнике нашел. Какой-то он у тебя пресный получился, пришлось подсаливать.

Еще бы не пресный! Это был не салатик, а фруктово-овощная косметическая масочка, загодя приготовленная женой.

Кстати, о косметике. Одна из моих знакомых изготавливала питательные косметические кремы по заказу фирмы в бывшем

Советском Союзе. Кремы, замечу, просто отличные. Вот хотя бы крем для рук. Он настолько превосходил по своим качествам все прославленные иностранные, что его совершенно невозможно было достать и все за ним охотились. В Советском Союзе охотились, у нас его вообще не продавали, знакомая не имела права продавать. Вот почему все окружение этой умелицы всячески подлизывалось к ней, чтобы получить в подарок остатки от каждой высылаемой партии, так называемые отходы от экспорта. Ну и одна из знакомых этой бабы явилась к ней слишком рано, та еще не успела экспортные отходы закатать в тюбики.

— Ничего-ничего, не беспокойся! — вскричала любительница косметики. — Я возьму в таком виде, как есть.

Схватила миску крема для рук, с торжеством принесла домой, поставила на кухонный стол и опять куда-то убежала.

А тут из школы пришел двенадцатилетний сын (кто скажет, что не мужчина?).

Вечером, когда они с родительницей наконец встретились, парень не дал ей раздеться, сразу накинулся с претензиями:

— Ты у меня, мать, совсем разучилась готовить, крем совершенно несладкий, ел без всякого удовольствия.

Мать в ужасе бросилась в кухню и обнаружила в миске жалкие остатки драгоценного косметического снадобья.

К чести последнего следует заметить, что он абсолютно не сказался на здоровье сына.

Случилось моему собственному отцу остаться на какое-то время в доме одному, с собакой. Встал вопрос пропитания. Пропитать себя отец как-то ухитрялся, с собакой было: сложнее. Он вспомнил, что мы ее кормили макаронами.

Кое-что из кулинарных премудростей отцу было известно, например тот факт, что сухие продукты (скажем, горох) следует предварительно замочить. Макароны плавали в воде 24 часа, после чего были сварены. Собака решительно отказалась это есть.

Раз уж мы добрались до отца, самое время поговорить о горохе.

Горох

¤

Не надейтесь, никаких гороховых рецептов я вам давать не собираюсь, что вовсе не означает, будто мне никогда в жизни не приходилось варить горох. Салаты овощные с мясом готовила, значит, и горох варила, раза два уж точно. Но о салатах я расскажу в нужном мессе, пока же о горохе. Об отцовском горохе, память о котором осталась на всю жизнь.

Вернувшись однажды из школы, я вдруг почувствовала дома какой-то неприятный запах. И эта вонь с каждым днем становилась сильнее. Она крепчала, набирала силу и распространялась по всей квартире. А главное, была ни на что не похожа.

Вскоре воняло уже по-страшному, и все ломали голову, что же это значит. Мы с матерью обыскали всю квартиру, все шкафы; ванную, кухню, уборную обследовали с особой тщательностью. Подозрение пало на соседку, ту самую, что жарила картофельные дранцы на олифе. Обнюхали соседку и ее квартиру — все в порядке. Нет, не она.

Меж тем вонь усилилась до такой степени, что в квартире уже невозможно было находиться. Не знаю, чем бы все это закончилось, если бы матери не понадобилось послать меня в погреб. Зачем — не помню, да это и не имеет значения.

Значение имело то, что ключ от погреба всегда лежал на маленькой полочке в прихожей, прямо над входной дверью. Полезла я за ним, и вонь прямо с ног сбила. Я мужественно схватила-таки ключ и при этом задела какую-то небольшую стеклянную банку, засунутую в самый угол.

Это был сваренный отцом горох, приманка для рыбы. Заготовил он его втайне от матери, очень не одобрявшей рыболовной страсти отца, а потом и сам о нем забыл, причем до такой степени, что даже отвратительное зловоние не вызвало у него никаких ассоциаций. Я же благодаря этому случаю узнала, на что способен вареный горох, оставленный необдуманно в укромном и теплом месте.

Гороховый суп

Читайте спокойно, в отличие от предыдущего блюда тут ничего смердящего и вонючего не будет, совсем наоборот.

Дело было еще во время оккупации, под самый конец войны, когда фронт остановился на Висле. Деревенская местность, где мы тогда жили, кишела от скопища немецких войск, заполонивших все вокруг. Событие, о котором пойдет речь, я уже описала в своей «Автобиографии», но ничего, повторю, ибо с едой здесь прямая связь.

Ни с того ни с сего в нашу кухню прибежал немецкий солдат и чего-то потребовал от нашей кухарки. Тогда говорили «кухарка», а не «домработница», как стали потом называть прислугу. Солдат не говорил по-польски, девушка по-немецки, каждый изъяснялся на своем родном языке, и понять друг друга они не могли. Немец махнул рукой, огляделся, схватил самую большую и красивую кастрюлю и убежал с ней.

Кухарка помчалась жаловаться моей матери:

— Проше пани, прибежал шкоп[5] и украл самую лучшую нашу кастрюлю. Ту большую, красную!

— Что теперь делать, пусть подавится! — отреагировала хозяйка, поставив на кастрюле крест.

И совершенно напрасно! Назавтра опять заявился этот немец и принес кастрюлю, полную свежего горохового супа!

Мать, ненавидящая немцев, велела кухарке немедленно вылить немецкое угощение, но тут мы все трое дружно запротестовали: кухарка, я и наша собака. Отца не было, он скрывался от немцев в лесах.

Мы с кухаркой сначала осторожненько попробовали грохувку — интересно, чем эти шкопы питаются? А потом набросились и слопали все до капельки, не забыв и собаку. Ели, давясь от жадности.

Никогда потом я не едала такой вкуснятины! Не раз просила я мать сварить мне такую грохувку. Моя мать, известная своими кулинарными способностями, очень хотела мне угодить и

пыталась создать подобный шедевр — не получалось. А уж к каким только кулинарным хитростям она не прибегала! Испробовала самые разные копчености, добавляла для вкуса всевозможные приправы, выбирала самый лучший горох, то свежий, то сухой, — все напрасно. Желаемой амброзии ей так и не удалось создать.

В конце концов она пришла к выводу, что все дело в какой-то особой немецкой тушенке, и прекратила попытки, потому что достать эти консервы было невозможно. Они исчезли одновременно с «непобедимой» армией.

Гренки

К гороховому супу, особенно протертому, как известно, очень подходят греночки.

Обычно хозяйки делают греночки в духовке, во всяком случае все нормальные домохозяйки. Нормальной домохозяйкой мне довелось быть не больше двух раз в жизни. И по очень простой причине: или я устраивала званый вечер, и в таком случае духовка была занята другим, более важным блюдом, — скажем, мясом, или я пекла в ней печенье. А если же я готовила обычный обед, было не до духовки, с ней возиться — себе дороже.

И я нашла простой выход.

Нарежьте булку (батон) кубиками. Всякий сумеет, и займет это всего пару минут. Кубики эти насыпьте на большую сковороду, немного смазанную маслом, потом уже остается лишь время от времени слегка помешивать греночки. А уж подрумянятся они сами по себе. Если остынут — не беда. И ничего, если булка или батон будут немного засохшие.

Грибы

¤

В грибах ценно то, что пища эта некалорийная. Возможно, главным образом потому, что уж очень нелегко усваиваются они организмом.

Не стану я разбрасывать грибы по всему алфавиту, смешаю в кучу и отделаюсь от них сразу.

Лисички

Вроде пустячок, а сколько кулинарных возможностей! Растут везде, можно набрать самой, и к тому же никогда не бывают червивыми. Крепенькие, не разваривaются, и благодаря этому качеству из них можно готовить самые разнообразные блюда.

Не знаю почему, но меня всю жизнь кормили грибами обязательно с луком. Грибы же вполне могут обойтись и без лука, особенно лисички, попробуйте и сами убедитесь. Это, разумеется, лишь в том случае, если лично вы не любите лука. А так лук — пожалуйста, я не против.

Для того чтобы приготовить самые обыкновенные тушеные лисички, следует их набрать в лесу или купить, хорошенько вымыть и нарезать не слишком мелко.

Затем высыпать в кастрюлю, поставить на огонь и ждать,

когда лисички пустят сок. Если хотите, в самом начале тушения налейте в кастрюлю немного воды, дабы грибы не пригорели, или положите на дно кусок сливочного масла. А потом можете уже оставить грибочки в покое, помешивая лишь изредка и непременно закрывая кастрюлю крышкой. Тушатся они довольно долго, не меньше часа. Затем остается лишь залить грибы густой кислой сметаной, вбить в них яйцо, посолить, поперчить по вкусу (я люблю кроме обычного перца добавить еще пряной зелени в порошке) — и все, блюдо готово.

Вареники с лисичками

Одна из вкуснейших вещей в мире, и, конечно же, благодаря фаршу. Ему я и посвящу все внимание, не станем морочить голову тестом.

Итак, грибной фарш.

Отварить лисички в большом количестве воды, не разрезая грибы на куски, а целиком. Варить долго, не меньше часа, может, и все два. А вам-то что? Не вы же их варите, стоят и сами варятся, помешивать не надо, ведь вы налили много воды и, как закипело, сделали маленький огонек под кастрюлей. Вот и все. Сами можете заняться чем угодно, например за это время приготовить тесто.

Прошло час-два, теперь опрокиньте содержимое кастрюли в дуршлаг, воду слейте, грибы оставьте и пропустите через мясорубку. В полученную грибную массу вбейте одно-два яйца, всыпьте полную столовую ложку майорана, полную же ложку молотых сухарей, посолите, поперчите. Ох, не одну, а две полных столовых ложки майорана.

Свиное сало порежьте на маленькие кусочки, растопите на большой сковороде так, чтобы получились подрумянившиеся шкварочки. Добавьте к ним заготовленную грибную массу и пережарьте все вместе, хорошенько размешав. Вот фарш и готов.

Сделайте с ним вареники. Отваривать в кипящей воде.

Могут быть и варианты. Для тех, кто любит лук, — добавьте, в чем дело? Причем в любом виде. Или пропустите через мясорубку вместе с лисичками сырую луковицу, или мелко нарезанный лук поджарьте на сковороде вместе со шкварочками.

Еще вариант: не делайте вареники, сделайте блинчики с вышеприведенной начинкой, но вареники вкуснее.

А можно и вовсе ничего этим фаршем не начинять, а слепить из него… ну, все, что подскажет фантазия! Небольшие шарики-тефтели, цилиндрической формы рулетики, плоские, в виде котлет, зразы или шницеля. Все эти изделия обваляйте в сыром

яйце и сухарях и поджарьте на масле.

Для меня главный секрет этого фарша — в майоране, однако, если кто майорана не любит, пусть и не пробует.

Вы уже наверняка заметили, что я никогда не сообщаю точное количество ингредиентов — столько-то грамм, ложек, стаканов. У меня все «на глазок» и «по вкусу». Уж примиритесь с этим, по-другому я не умею. Так поступала, впрочем, и моя мать, как известно отличная кулинарка. Не припомню, чтобы она что-нибудь отмеряла или взвешивала.

Вот, скажем, грибы. Собранные собственноручно в лесу, они приносились домой, перебирались и шли в готовку. Разве что грибы покупные, шампиньоны. Хорошо, попытаюсь хоть приблизительно назвать их количество, но измерять буду не граммами, а кастрюлями.

Итак, для приготовления все того же фарша из лисичек грибов должно быть 3/4 пятилитровой кастрюли, а после того как они сварятся и будут пропущены через мясорубку, грибная масса должна заполнить суповую тарелку, полную, с верхом. В эту массу, значит, кладете две столовые ложки майорана, с горкой, ложку молотых сухарей, небольшую луковицу, одно-два яйца. Сала свиного пойдет от пятидесяти до восьмидесяти грамм. А майорана не жалейте, им фарш не испортите, напротив! И соображайте сами: если грибов получится больше или меньше, соответственно увеличивайте или уменьшайте и количество прочих составных частей фарша.

Такие же вареники можно делать и с шампиньонами, фарш из шампиньонов почти не отличается от фарша из лисичек. Почти!

А другие никакие грибы не годятся, так как это должны быть грибочки твердые и крепенькие, содержащие мало воды.

Шампиньоны

Вареники с шампиньонами я делаю точно так же, как и с лисичками, только грибы варю меньше. Получаса достаточно, ну, может, чуть больше.

Однако шампиньоны отлично зарекомендовали себя не только в виде фарша. У них поистине неограниченные возможности.

Вот, скажем, их можно употреблять в пищу и сырыми. Особенно полезно тем, кто сидит на диете, — попросту говоря, желает похудеть.

И тут хочу обратиться к множеству домохозяек, которые совершают страшную ошибку, обрабатывая шампиньоны, а именно — чистят их. Просто кошмар! Тем самым с грибов

сдирается самое вкусное и самое полезное. Главное же — какой смысл? Только напрасная трата времени. Лучше всего шампиньоны чистить под струей воды старой зубной щеткой. Можно и новой, если кому хочется.

Почему-то распространено мнение, что шампиньоны выращивают в навозе. Нет! Растут они в торфе, а в нем нет ничего противного или вредного для здоровья. И щеточкой мы счищаем с грибов не навоз, а тот самый торф, исключительно из тех соображений, чтобы не скрипел на зубах.

И еще одно весьма распространенное заблуждение: в шампиньонах, которые выращивают специально, самыми ценными являются маленькие, еще не раскрывшиеся грибочки, а не те, что постарше, вовсю распустившиеся. Видимо, маленькие грибочки людям представляются более свежими, что ли, более гигиеничными. И вообще, людям свойственно по глупости и

темноте отказываться от самого хорошего. Уж поверьте мне. Знаю на собственном опыте. Достаточно долго пришлось мне иметь дело с шампиньонницей, завели мы двенадцать лет назад такой семейный бизнес, так вот, мы с невесткой для своих личных потребностей всегда выбирали из собранного нами же урожая те грибы, что продаются четвертым сортом, — большие лопухи. И ничего, до сих пор живы-здоровы, и пищеварительный тракт в полном порядке у всего нашего семейства.

Для потребления в сыром виде, ясное дело, лучше всего подходит, напротив, первый сорт шампиньонов — ну те, самые маленькие, крепенькие. Можно и второй, небольшие грибочки. Они более хрусткие, и их дольше жевать.

А это очень важно для всех, кто худеет. Как известно, главное несчастье лиц с избыточным весом — зверский аппетит вечерами. Человек, воздержавшийся от ночного обжорства и голодным отправившийся спать, не растолстеет, но и не заснет. Человек же, нажравшийся перед сном, заснет, но не похудеет.

Днем еще так-сяк, но ночной жор — просто проклятие! Днем человек работает, отвлекается, но с семи вечера на него наваливается голод, и несчастный заглатывает все подряд, что под руку попадется, а ближе к полуночи, уже не владея собой, с плачем и угрызениями совести лопает так, что только свист стоит!

Вот когда пригодятся сырые шампиньончики. Калорий в них — кот наплакал, а насытить могут. Помойте грибочки указанным мною способом, красиво порежьте на кусочки, на половинки, как получится, капельку посолите и уютно усядьтесь в кресло с книжкой в руках или перед телевизором. Ничего неприятного не делать, лишь наслаждаться мыслью — вот, ем, а не толстею!

Есть у меня в запасе еще несколько столь же полезных при похудении продуктов, но о них я поведаю в другом месте, на «Х». *Худеем.* Что же касается способов приготовления шампиньонов, так их множество.

К примеру, сырые в салатах. Наоборот, поджаренные или потушенные в качестве гарнира к мясу, в соусы. Ну и сами по себе жареные, но не пережаренные! Лучше крупными кусками. Очень вкусны тушенные в сметане.

К сожалению, последнее блюдо приходится при готовке помешивать.

В данном случае шампиньоны порежьте мелко, поджарьте на сливочном масле, посолите, добавьте густую сметану с размешанной в ней ложкой муки. Сами понимаете, начиная с этого момента без помешивания уже не обойтись. Добавьте любимые приправы, ну, скажем, меленько нарезанный укропчик и немного опять же мелко нарезанной петрушки. Или насыпьте сухие приправы по вкусу.

То же блюдо можно приготовить и на бульоне, из кубика разумеется, кто станет возиться с мясной костью? Бульонный кубик, ясное дело, требуется растворить с самого начала, еще до сметаны. И опять же добавить излюбленные приправы, я лично считаю лучшими укропчик и петрушку.

Можно поступить и так: на заключительной стадии сунуть грибы в духовку, предварительно посыпав самым острым сыром, натертым на крупной терке.

Есть такие шампиньоны можно с чем угодно. Просто сами по себе с хлебом. С любым мясом. С картошкой в любом виде. С макаронными изделиями. Никаких ограничений! Разве что не советовала бы с вареньем…

Очень хорош также суп из шампиньонов, но об этом вы и без меня знаете.

А вот я из-за одного-единственного шампиньона однажды чуть богу душу не отдала.

Всем известно, что искусственно разводимые грибы и ягоды не идут ни в какое сравнение с натуральными, выросшими на природе, в лесах и полях. Сравнить хотя бы малину лесную и садовую, лесную землянику и клубнику с грядки, помидоры тепличные и грунтовые, курей, свободно бегающих по двору, и тех, что выращивают на фермах, форель из ручья и разводимую искусственно. Ну и тому подобное.

В том числе и шампиньоны, они тоже не исключение из общего правила.

Пошла я как-то на беговую дорожку при ипподроме. Не для того, разумеется, чтобы кидаться под копыта мчащихся лошадей, наверное, собиралась нарвать одуванчиков. И нашла гигантский шампиньон, которые в таких местах вырастают частенько.

Был этот шампиньон таким громадным, что в нарезанном виде занял самую мою большую сковороду и вполне заменил ужин.

Боже, какой это был вкус, какой запах! Потрясающе! Я и забыла, что настоящие, растущие на свободе шампиньоны могут быть столь восхитительными. Я пожирала его, не помня себя от восторга, так, что за ушами трещало. И когда оставалось не больше ложки, вдруг вспомнила ужасную историю.

Много-много лет назад обе сестры моего мужа, будущие врачи, проходили практику в деревне. И, вернувшись с практики, Ядвига, очень расстроенная, просто потрясенная, рассказала о трагедии одной деревенской семьи, случившейся у нее на глазах. Эти люди собрали в поле грибы, которые сочли шампиньонами, нажарили и съели, в результате чего из пяти человек выжил лишь самый младший, трехлетний ребенок. Ему грибочки не понравились, и, взяв их в рот, ребенок тут же выплюнул. Все же остальные скончались в жутких мучениях, невзирая на отчаянные старания медиков спасти их. За минуту до смерти отец семейства, собравшись с силами, сумел поведать Ядвиге о том, «какими смачными» были грибочки, их последняя пища на этом свете.

Вспомнилась мне эта история, волосы поднялись дыбом, и я бросилась к телефону.

— Ядя! — в панике вскричала я. — А сколько должно пройти времени, пока не появятся первые симптомы отравления грибами?

— Около суток. Двадцать четыре часа, — вежливо проинформировала меня сестра бывшего мужа.

Езус-Мария! И ведь такие смачные! Постой-постой, а точно ли это был шампиньон?!

За эти двадцать четыре часа я бы точно померла от мнительности, но, к счастью, с утра навалились дела и я напрочь забыла, что жду неминуемой смерти. Вспомнила лишь на следующий день, живая и совершенно здоровая, так что наверняка это все же был настоящий шампиньон!

Не подумайте, что я преувеличиваю, говоря о смерти от мнительности. Был в нашей семье такой прецедент…

Одна из моих родных теток рассказывала, а я запомнила на всю жизнь. Гостила эта тетка летом у своей свекрови в деревне, живописно раскинувшейся средь лесов. И вот как-то вся компания отправилась в лес по грибы. Набрали много грибов, принесли,

приготовили обед, и все с удовольствием поели. И тут неизвестно почему моей тетке-идиотке пришло в голову разыграть собственного мужа. Ну просто не знаю, что ее побудило. Они лишь недавно поженились, жили в любви и согласии, не представляю, зачем ей понадобился этот дьявольский розыгрыш.

Короче, она подговорила всех домашних притвориться, будто им стало плохо от съеденных грибочков. Все участвовали в заговоре, кроме теткиного мужа. Веселая компания с восторгом уцепилась за бесплатное развлечение, и каждый принялся стараться как мог. Еще с вечера все начали хвататься за животы, жаловались на рези в желудке, демонстрировали за ужином отсутствие аппетита, сгибались пополам, словно от боли. И естественно, в один голос стали грешить на съеденные за обедом грибочки. Ночь прошла беспокойно. Будя друг дружку, бегали в туалет, хихикая потихоньку; самые остроумные ухитрялись слоняться на трясущихся от слабости ногах, терять сознание, а один даже с умирающим видом демонстрировал всем пену на губах, полученную с помощью мыла.

Так вот, единственным человеком, заболевшим серьезно и без всякого притворства, оказался теткин муж, не участвовавший в забаве. От мнительности. Его спасли с трудом.

Думаю, и мне грозила такая участь, если бы по рассеянности я не позабыла о нависшей надо мной опасности и не перестала прислушиваться к процессам в собственном организме в ожидании худшего.

Чтобы уж покончить с грибами, напомню о простых истинах.

Во-первых: настоящий грибной вкус и запах имеют лишь сушеные белые грибы. Только они! Все остальные, пусть даже самые благородные, годятся в сухом виде лишь просто как дополнение к белым.

Во-вторых: самые вкусные соусы получаются из смеси разных грибов. Годятся же многие: белые, подберезовики, подосиновики, моховики зеленые, сыроежки, маслята и лисички.

В-третьих: надо совсем ума лишиться, чтобы бросить в суп рыжик, если уж он вам попался. Рыжики самые лучшие в жареном виде, нельзя, просто преступно изводить их на суп.[6]

В-четвертых: если сомневаетесь в грибе — откусите от него кусочек. Окажется горьким — немедленно выбрасывайте.

В-пятых: белые и подберезовики можно жарить на сливочном масле так же, как и шампиньоны, только немного дольше.

Груши

Все знают груши, но лишь очень немногим известно, как вкусны груши в маринованном виде.

В маринаде лучше всего выглядят небольшие грушки бергамотки, твердые и хрустящие. А вот со мной случилась такая история.

Среди стихийных бедствий есть и такое, как излишне урожайный год. Полагаю, уж садоводы-огородники хорошо знакомы с этим проклятием, когда ума не приложишь, куда пристроить излишки сельхозпродукции.

У меня тоже был небольшой садовый участок, и вот на нем вдруг невзрачная моя груша клапс принялась приносить небывалые урожаи. Сумасбродно и безостановочно, причем несколько лет кряду, одаривала меня такой прорвой груши, что я уже не знала, куда ее девать. Раздавала направо и налево, знакомые даже стали меня избегать, опасаясь, что опять осчастливлю их грушами. Организовать вывоз в город и продажу на рынке я не умела, тогда у меня еще и машины не было, не говоря уже о свободном времени. Клапса же, как известно, груша не зимняя, долго не лежит. Вот я и решила от полной безысходности заняться переработкой груши, а точнее — замариновать ее.

Все пальцы были в мозолях и порезах от чистки проклятой груши, ведь в маринад идет лишь груша твердая, а ставшая уже мягкой не годится. На грушу я извела все имеющиеся в доме стеклянные банки и весь запас сахара, которого мне бы на десять лет хватило, если учесть, что сахаром я в принципе не пользуюсь. В процессе маринования наслушалась столько передач по радио, сколько за всю прежнюю жизнь не довелось слышать, потому как процесс очень трудоемкий, а свободным от него оставались лишь уши.

Результат оказался впечатляющим.

Теперь опишу процесс.

Вливаете в кастрюлю стакан крепкого уксуса и стакан воды, всыпаете килограмм сахара, ставите на огонь и ждете, пока сахар полностью не растворится, время от времени помешивая. Добавляете немного корицы, щепотку гвоздики и два килограмма груши, очищенной, без кожуры и сердцевины, и порезанной на четвертушки. Пусть варятся на небольшом огне до тех пор, пока груша не сделается прозрачной. Вынимаете из кастрюли кусочки груши по мере готовности, ибо не вся груша поспевает равномерно и одновременно. Заталкиваете в банки, заливаете

сиропом и закручиваете крышки, пока все горячее.

Так это делается, а если быть точной — должно делаться. Увы, всегда остается излишек сиропа, вот я и ввела усовершенствование в рецепт маринования. Не ограничивалась положенными двумя килограммами груши, а добавляла в кастрюлю сколько поместится. И три кило, и три с половиной, и тоже получалось отлично. А иногда до того распоясывалась, что в один и тот же сироп досыпала стакан сахарного песку и доливала полстакана смеси уксуса с водой. И тоже выходило неплохо, только в этом случае необходимо проявлять особое внимание, ибо при втором заходе варево норовило подгореть и превратиться в карамель.

Тем, кто хочет получить гарантию многолетнего хранения полученного маринада, можно использовать пропорцию, как при варке варенья, — килограмм сахара на килограмм груши и стакан воды с уксусом (вода пополам с уксусом). Но я бы не советовала рассчитывать на то, что деликатес залежится. Обычно он поедается домашними в первую очередь.

Маринованная груша идет ко всему: гусю, индейке, курице, отбивным и прочим котлетам, к блинчикам и клёпсам, она хороша и в рулетах, тефтелях. Как видите, ко всему. Ну, может, не годится в яичницу или к селедке.

Точно так же можно замариновать и грушу сорта мирабель, хотя последняя слишком быстро разваривается. Тоже неплохо, получается вкусная маринованная кашица. Разумеется,

предварительно груша обдается кипятком, очищается и из нее удаляется сердцевина. Разрезать на части нет надобности: когда вынимаете семечки, груша сама разваливается.

Гусь

О, про гуся мне есть что порассказать! С ним иметь дело приходилось неоднократно, и каждый раз это было событие незаурядное.

Гусь — очень трудоемкая птица, возни с ним в два раза больше, чем с любой другой, а все потому, что у него есть шея. Как и с чем запекать гуся, я сейчас расскажу, но сначала о шее. Ее непременно нужно заполнить начинкой, иначе пропадет зря. Набивают фаршем только кожу гусиной шеи и запекают в духовке. При этом сама кожа часто не пропекается и остается твердой, лишь высыхает. Лучше всего нафаршированную гусиную шею запекать в самом гусе вместе с прочей начинкой, тогда она и не высохнет, и пропечется на славу.

Обычно гуся запекают в духовке, набив до предела сушеными грушами, сливами и яблоками. Гуся, не духовку. Разумеется, могут быть одни яблоки, причем свежие, разрезанные на четыре части. И вообще набивайте гуся тем, что любите.

Ага, минутку, чуть не забыла об очень существенном моменте. Приготовление гуся начинается с того, что птица обязательно должна помягчеть. Если купите совсем недавно зарезанного гуся, съесть его будет невозможно, о чем ниже я напишу подробнее. Пусть себе повисит в холодке трое суток и даже больше. Признаюсь, точно не скажу, сколько выдержит незамороженный гусь, повесьте и принюхивайтесь, провонять не давайте. И лучше, если висеть он будет выпотрошенным.

Честные продавцы гусей вместе с тушкой птицы, выпотрошив ее, обязательно продают гусинную печенку, чрезвычайно необходимую при изготовлении начинки как гуся, так и его шейки.

Итак, начнем с шеи. Еще раз подчеркиваю — речь идет только о коже гусиной шеи, гаком длинном-длинном чулке, очищенном от всего, что находилось внутри. Начинка для шеи делается так.

3/4 стакана молотых сухарей залейте молоком, горячим или холодным — без разницы. И пусть все это намокает и разбухает. Если молоко горячее, разбухает скорее.

Меленько порежьте большой букет укропчика и побольше петрушки.

Все эти травки вместе с пропущенной через мясорубку гусиной печенкой смешайте с разбухшими в молоке сухарями.

Вбейте яйцо.

Все хорошенько размешайте и заталкивайте полученную

массу в гусиную шейку, очень плотно набивая ее, а разрезанные места гусиной кожи аккуратно зашейте иголкой с белой ниткой.

Нитка белая не из-за предрассудков, а потому только, что полная гарантия — не полиняет.

Консистенция начинки может быть пожиже и погуще, как хотите, просто добавьте молока или досыпьте сухарей. Учтите, что при запекании начинка немного увеличится в объеме и затвердеет.

Если кому-то захочется, можно добавить в начинку размолотые ягоды можжевельника, майоран, перец, паприку в порошке, тмин (тоже размолотый, чтобы потом не выковыривать из зубов), но в принципе вкус начинки определяют укропчик с петрушкой. Если не окажется под рукой гусиной печенки, ее запросто заменит любая другая печень домашней птицы. На худой конец без печенки можно и вообще обойтись, а вот без зелени — никак.

Теперь перейдем к самому гусю.

Начнем с того, что помягчевшую тушку натираем майораном или какими другими приправами по вкусу. А еще до натирания не забудьте хорошенько посолить птицу и дать ей время пропитаться солью, иначе соленой окажется лишь корочка, а все остальное — нет.

Никто не заставляет вас нашпиговывать гуся яблоками или сливами, не любите — набейте такой же начинкой, что и шейку. Но сами понимаете, тогда начинки понадобится соответственно больше. И в этом случае, набив брюхо гуся начинкой и затолкав туда шейку, хорошенько зашейте птицу, иначе в процессе

запекания большая часть фарша повылезет. А если набьете яблоками, они почему-то не вылезают, и в этом случае зашить можно кое-как.

Яблоками же обложите гуся со всех сторон, они пропитаются гусиным жиром, и, уж поверьте, потом среди гостей всегда претензии из-за того, что кому-то досталось слишком мало, такая это получается вкусность. А яблок и в самом деле выходит всегда недостаточно, уж не знаю почему. Надеюсь, и без моих указаний понимаете, что яблоки эти должны быть вымыты, очищены от кожуры и косточек и разрезаны пополам или на четвертинки. Обкладывать ими гуся следует не с самого начала, а где-то ближе к середине запекания, иначе яблоки успеют сгореть задолго до того, как поспеет гусь. И хорошо каждые пятнадцать минут поливать вытопившимся жиром, одновременно поливая им сверху и самого гуся.

Да, не забудьте подлить в гусятницу воды, прежде чем пихнуть в духовку.

Именно такого гуся я приготовила в честь двух иностранных гостей, датчан. Оба говорили только по-датски и по-английски, мой тогдашний спутник по жизни говорил по-польски и по-немецки, из приглашенных гостей один также владел немецким, а второй — немецким и испанским, остальные двое, кроме польского, ничего не признавали. Чтобы хоть как-то упорядочить это вавилонское столпотворение, я пригласила подругу, которая из всех поляков одна владела английским. И получилось, что на гуся пришлось девять персон.

Нормальная домохозяйка подает гуся, да и вообще птицу, непременно со всевозможными сопровождениями. К гусям обычно полагается картофель, салат из красной капусты, обычная капуста отварная и другие салаты. К сожалению, мне тогда никакой картофель и капуста не пришли в голову. Салат — да, салата я поставила на стол громадную миску, а еще бруснику, огурчики, маринованные грибочки и уже разрекламированные маринованные груши. И все.

Боюсь, что еще в качестве закуски подала любимую селедочку к водке, а десерта никакого не приготовила. Во всяком случае, не припоминаю.

Гусь был средних размеров. Не из скупости я такого купила, просто большой не поместил ся бы в моей духовке. И оказалось, что одного гуся на девять персон явно мало!

Зато водки оказалось чересчур много. Все наши польские друзья хотели достойно угостить иностранцев, а всем известно, что скандинавы просто обожают польскую водку. Да и я

постаралась. Ну и в результате вся компания упилась вдрызг, но каким-то чудом до домов добрались, и даже датчане доехали целыми и невредимыми до своей гостиницы, хотя их и вез наш приятель, к этому времени позабывший все языки, включая и родной. Англоязычная же приятельница уселась на бровке тротуара перед моим домом и заявила — здесь ей так хорошо, что она решила провести на этом месте всю оставшуюся жизнь.

Это был первый и единственный случай и моей жизни, когда я заготовила мало жратвы.

Запомнился мне гусь и в один из решающих моментов моей жизни, а именно когда я ожидала рождения второго сына. Не знаю, что на меня нашло, но мне так захотелось гуся, что я себя не помнила. Райская птица снилась мне по ночам, днем я стенала и канючила, умоляя приготовить гуся, так что мать наконец не выдержала.

Плача от счастья, накинулась я на птицу и успела половину слопать, когда у меня в ужасе отняли остальное. Буквально силой вырвали.

— Спятила! — возмущалась семья. — Ведь это же был обед для всех нас!

Интересно, как же я позабыла об этом казусе, когда готовила одного гуся на девять персон?

А еще из-за гуся мне пришлось пережить страшную компрометацию, и по чьей вине? Собственных детей! Точнее, одного ребенка, к тому времени уже взрослого, женатого и отца семейства.

Договорились, что сын с женой и дочерью приедут в гости к мамочке-бабушке, а добрая мамочка специально для них запечет гуся. Все знали, что гусь в моем исполнении — нечто потрясающее. И я решила не ударить лицом в грязь. Со всей ответственностью принялась за дело, точно рассчитав время появления едоков. В гусе это очень существенно — ему не следует перестаиваться в духовке.

И что же отколол мой сыночек? Наслушавшись баек о потрясающем мамином фамильном блюде, он решил целый день голодать, чтобы к вечеру аппетит был в полном разгаре. Но голод не тетка, не в силах больше терпеть, он начал подгонять семью, и в результате они заявились ко мне на час раньше назначенного времени.

Я стеной встала на подступах к духовке, защищала се зубами и когтями, но не выдержала атаки и вынуждена была извлечь птицу, дав ей постоять в духовке всего полчаса.

Ясное дело, сказались недостающие сорок минут, куда этому гусю было до идеала! Однако гости, похоже, и в самом деле оголодали по-страшному, потому как слопали и даже похвалили при этом, но тем не менее у меня на душе надолго остался горький осадок.

Теперь о главной заповеди при жарке гуся — дать птице помягчеть. Об этой заповеди я знала чисто теоретически, а во всей полноте оценила тогда, когда жизнь вплотную столкнула меня с гусем, не повисевшим положенные три дня.

Один из моих приятелей предложил нашей компании устроить пикник на природе с запеканием гуся по методу советских солдат. Этот случай описан мною уже в «Автобиографии» и даже в «Лесе», о чем честно сообщаю, чтобы никто не заподозрил меня в плагиате у себя самой.

Приятель так изложил старый солдатский метод.

Поймать гуся, свернуть шею, не ощипывать, но выпотрошить птицу. Набить ее очищенной и порезанной на куски картошкой, если таковая найдется.

Разжечь костер.

Гуся с перьями и картошкой в животе обмазать толстым слоем глины и затолкать в жар. А над гусем продолжать жечь костер.

Через час-два извлечь из костра птицу, облупить глину, которая должна отвалиться вместе с перьями, и остальное съесть.

Из этого метода нам кое-что удалось осуществить, — правда, с некоторыми модификациями.

Гуся мы не ловили, а легально приобрели у хозяйки, хотя это

было очень непросто. Баба с трудом согласилась продать нам птицу, уверяя, что сейчас еще не пришло время на гусей, и предлагая зайти в ноябре.

Шею птице мы тоже не сворачивали, попросили это сделать хозяйку, причем так, чтобы мы не видели и не слышали.

А когда мы вежливо попросили ту же хозяйку выпотрошить убиенную птицу, но, избави бог, не ощипывать, это последнее окончательно убедило женщину, что она имеет дело с чокнутыми.

Картошка у нас была своя, даже много. Костер разожгли, но чего нам это стоило! Некоторые из нашей компании были просто помешаны на экологии вообще и защите лесов от пожара в частности, поэтому для пикника был выбран совершеннейший пустырь на Висле, вдалеке не только от лесов, но и вообще от всякой мало-мальски пригодной для разведения костров растительности. Разделились на две группы. Мужчины отправились на берег Вислы искать глину, чтобы обмазать птицу, женщинам же поручили раздобыть хворост и развести костер. Интересно, какой хворост может быть на пустыре?

Мы все же насобирали сухой травы, каких-то палок и листьев и развели костер, в который мужчины и запихали гусиную мумию, как потом выяснилось, спиной вверх, брюхом вниз.

Кто-то сообразил сунуть в горячую золу оставшуюся картошку, и это спасло нас от голодной смерти.

Через три часа мы решились наконец извлечь наше жаркое из потухшего костра и тем самым закончили процесс.

Глина, ничего не скажу, отвалилась, как ей и положено, а вот перья остались. Гусиная спинка основательно обуглилась, зато брюхо оказалось совсем сырым. С картошкой внутри гуся — та же история: снизу совсем сырая, сверху — одни черные головешки. Мы честно пытались хоть что-нибудь откусить от верхней части гуся — тщетно. Отрезали и пробовали разжевать — тщетно. Снова разжечь костер и дожарить птицу не представлялось возможным из-за полного отсутствия топлива в радиусе километра.

Виновник неудачного пикника решил взять экспериментальную птицу домой, и там мы вдвоем с подругой принялись за нее. Ощипать перья действительно было легко: поджаренные, пух и перо с легкостью выдергивались. А вот с глиной дело было хуже. Правда, большая часть ее раскрошилась и отвалилась еще на пустыре, та же, что осталась, намертво прилипла. Мы и скоблили птицу, и драили в ванне под струей воды щеткой с мылом, пока кое-как все же очистили. Но не совсем.

Тот самый виновник решил довести дело до конца и уже дома дожарить гуся. Хотя я нутром чуяла — ничего не выйдет. Не

дали мы гусю повисеть как положено, стали жарить свежеубиенного — и вот результат.

Но приятель уперся и был за это наказан. Три недели изо дня в день приносил он на работу в свою контору куски все еще жарившегося гуся и пытался скормить их коллегам по работе и даже клиентам. Жена его подтвердила: все свободное время дома муж отдает дожариванию гуся. Нам с ней было интересно, когда же гусь дожарится. Получилось — никогда.

Вот и не знаю, в чем дело. Может, костер наш был негодящим, может, солдатские зубы покрепче наших, может, вообще о вкусах не спорят? Во всяком случае, после столь веского жизненного подтверждения научно-академических кулинарных правил, я стала серьезно относиться к обязательной трехдневной выдержке птицы. Поэтому те, кто имеет дело с замороженными гусями, находятся в выигрышном положении. И последнее, чтобы уж покончить с гусиной темой. То, что вытопится из гуся за время его пребывания в духовке, называется гусиным смальцем. Продукт этот чрезвычайно ценный, а получить его другим способом никак нельзя. Окончив процесс, слейте осторожно гусиный сок с жиром в банку и храните в холодильнике как зеницу ока. Гусиный смалец находит столь широкое применение, что я даже не рискую начать перечисление. Легче сказать, где он не применяется.

Д

Домашняя птица

¤

Очень удачно складывается — перехожу к другой букве, а вроде как продолжаю начатую тему, потому что речь пойдет о домашней птице. И опять сомнения. Сама не знаю, отделаться в этом месте раз и навсегда от всех видов домашней птицы или давать ее по алфавиту, как я только что дала *Гуся.* Тогда теперь наступает очередь *Индейки,* потом пойдут *Куры, Утки* и *Цыплята.* Опять же, при субтильной разнице между курами и цыплятами разумнее давать их вместе.

Ох, голова идет кругом. Ведь вся домашняя птица имеет и общие качества, и в то же время каждая из них отличается своей спецификой.

К общим свойствам относится то обстоятельство, что любую птицу предварительно нужно ощипать, то есть повыдергать из нее перья.

Вторая общая для всех видов домашней птицы черта — ее требуется выпотрошить, то есть удалить все ее внутренности.

Потрошить птицу в наше время умеют лишь немногочисленные специалисты в этой области.

Могу поспорить на что угодно, что половина молодых домохозяек не имеет представления об основной опасности этой

операции (я говорю о потрошении), а именно об осторожном обращении с желчным пузырем. Его надо осторожненько вынимать целым, не дай бог разольется желчь, если нечаянно надрезать этот пузырь. В таком случае мясо сразу станет горьким, несъедобным. Мне как-то довелось есть невыносимо горькое акулье мясо, и я сразу поняла — потрошили акулу неумело и небрежно.

С возрастом человек умнеет, а вечные неприятности могут научить многому. Я никогда не любила потрошить рыбу. Как-то мне досталась крупная свежая рыба. Я оставила ее на ночь на балконе, поскольку стояли легкие морозцы, и утром позвонила с работы домой уборщице, которая как раз в этот день должна была у меня наводить порядок.

— Добрый день! — без предисловий выпалила я, так как в отделе уже начиналось совещание. — Пани умеет потрошить рыбу?

— Умею, — ответила несколько удивленная женщина.

— Тогда очень вас прошу, возьмите на балконе рыбу и выпотрошите ее. Пожалуйста!

— Проше пани, но у меня нет балкона, — услышала я извиняющийся голос.

Ну конечно, как всегда, соединили не с тем номером. Ошибка.

А тогда я еще не умела потрошить рыбу. Потом научилась.

Впрочем, с чего это я разговорилась о рыбе, когда нужно о домашней птице?

Третья присущая всей домашней птице черта заключается в весьма распространенном заблуждении, что жарить птицу надо столько часов, сколько килограммов она весит.

Неправда!

Кулинарка я не бог весть какая, но единственное, что действительно умею хорошо делать, — это готовить домашнюю птицу, и тут никакие глупости не собьют меня с толку. Все знаю сама.

А сколько мне пришлось в жизни есть этой птицы начиная с раннего детства, пока сама не научилась готовить, — и пером не описать. Причем самую разную: то вообще твердокаменную, то твердую лишь на косточках, то пересушенную, то красную внутри, а чаще всего недожаренную. И вот как-то меня осенило свыше, и я поняла главный принцип приготовления хорошей, не пересушенной, мягкой и сочной птицы. Охотно поделюсь с вами своими познаниями.

Птицу советую запекать в прикрытом виде. Это может быть и крышка на сковороде, гусятнице, утятнице и т. д., и даже просто

фольга, однако прикройте так, чтобы фольга не касалась мяса. Пусть даже печете на голой решетке в духовке, все равно сначала обязательно прикройте ее чем-нибудь.

Итак, засуньте птицу (курицу, три курицы, утку, две утки, гуся, индейку, два гуся, если у кого влезет) в духовку, которую только что зажгли, не надо предварительно разогревать. Сделайте самый маленький огонь, какой только сможете. Надеюсь, предварительно птицу посолили, поперчили, натерли какими нужно приправами. Тощих цыплят непременно смазали маслом, упитанную курицу смазали лишь немного, жирных утку и гуся совсем не надо смазывать, а вот индейку обязательно. Обе индейки. Ох, что это я? Интересно, у кого в обычной квартире, в обычной кухне найдется такая духовка?

Вода подливается тоже в зависимости от обстоятельств: чем птица жирнее, тем больше ее следует поливать водой. Если совсем тощая, тогда лучше смазывать маслом по мере готовки, сливочным или растительным.

Итак, сунули в холодную духовку чем-нибудь прикрытую птицу — и можете спокойно заниматься своими делами, закрыв, разумеется, дверцу духовки.

Сколько времени заниматься своими делами — это зависит от размеров того, что запекается. Для маленького цыпленка достаточно и получаса, но в среднем около часа в духовку можно не заглядывать.

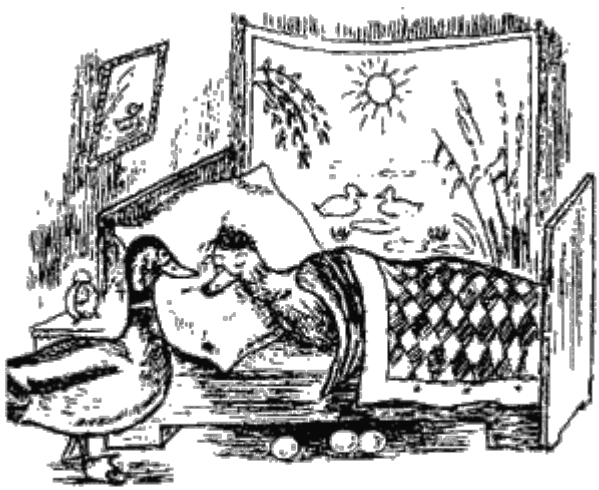
Итак, прошел час, заглянули. Развернули слегка фольгу или сняли крышку. То, что увидите, должно производить впечатление белого и распаренного. Полейте хорошенько это распаренное тем, что с него натекло, опять прикройте и еще с полчасика спокойно занимайтесь другими делами.

А теперь — внимание, придется вплотную заняться птицей. Если это небольшой цыпленок, ему останется дозревать минут десять, более крупной особи — значительно дольше. Маленькую птичку совершенно разверните или снимите крышку со сковороды и дайте ей, птичке, минут десять, чтобы прелестно подрумянилась, соответственно прибавив газ. Для более серьезного экземпляра потребуется больше времени. Изредка надо заглядывать в духовку, отворачивать фольгу или снимать крышку и поливать птицу соком, после чего опять закрывать. Через час (а может, и через два, подскажет внимательный осмотр блюда и приобретенный ранее опыт) увеличьте газ и дайте утке, индейке, гусю подрумяниться на славу. Поверьте на слово, всего несколько обугливших тушек или, напротив, недопеченных — и из вас выйдет классная стряпуха!

Попытаюсь все же хоть приблизительно определить время

жарки домашней птицы. У меня получается, что на одну средних размеров курицу, если считать с самой первой фазы запекания, около двух часов. Столько же и для средних размеров утки. Ага, если говорить об утке, то тут такая тонкость: ее надо время от времени переворачивать. Вся домашняя птица запекается лежа на спине брюхом вверх, утку же имеет смысл положить, наоборот, на брюхо, спинкой вверх.

По окончании первой фазы дайте ей подрумяниться в раскрытом виде, затем переверните, как и положено всякой птице, брюхом вверх и подрумяньте ее с другой стороны. Но хоть три четверти часа дайте ей, чтобы и в этом положении запеклась как следует.



Кажется, задремала моя утконосая, и опять в любимой позе – на брюхе

Если же запекаются две утки, хороший жирный гусь, солидная индейка, времени потребуется значительно больше. Скажем, намереваясь побаловать гусятинкой гостей в пять вечера, приступайте к его запеканию не позже половины первого. Две утки можете сунуть в духовку на час позже. Индейку же, наоборот, на час раньше, если, конечно, она не потянет на десять килограммов, но такие, как мне представляется, в нормальных духовках не поместятся. Для двух толстых кур не пожалейте три часа. А может, и три с половиной.

Если кого из читателей интересуют приводимые в нормальных книгах о вкусной и здоровой пище сведения о том, что в этих птицах происходит в процессе жарки, что для здоровья полезно, а чего надо избегать, так сразу говорю — мне на это глубоко наплевать и в моей книге таких сведений не найдете.

О начинках поговорим под другими буквами.

Индейка

Заранее предупреждаю — ни словечка не услышите от меня о таких вещах, как удаление сухожилий с индюшачьих лап, более того — буду делать вид, что подобных проблем вообще не существует. Никогда в жизни сама этого не делала и старалась не смотреть, когда делали другие. Рассказывали мне, что бабка моего мужа умела одним ловким движением выдернуть проклятое сухожилие, однако происходило это еще до Первой мировой войны, и я при этом не присутствовала.

Перед тем как сунуть индейку в духовку, ее следует посолить со всех сторон и натереть приправами. Лучше всего теми, что в виде порошка; очень хорош тимьян и провансальская приправа, многие любят можжевеловую и т. д.

Начинка для индейки рекомендуется сладкая. Тут опять я посоветую замочить сухари в молоке, как в случае с гусиной шейкой, — разумеется, количеством побольше: полтора стакана сухарей или даже два, в зависимости от размеров птицы. Дайте сухарям как следует размокнуть, пусть себе постоят. Когда станете заливать индейку, начинка должна быть жидкой, потом загустеет. В начинку добавьте две хорошие горсти изюма, столько же мелко порезанного миндаля, одну-две ложки сахарного песка, половину чайной ложечки соли, вбейте одно-два яйца, хорошенько все размешайте и попробуйте. Предупреждаю — в готовом виде будет слаще.

Можно добавить в начинку сухофрукты: курагу или в другом виде сушеный абрикос, чернослив или другую сушеную сливу, сушеную грушу, разломанную на мелкие кусочки. Некоторые добавляют еще и грецкий орех, но, уверяю вас, если каких ингредиентов не хватает, не беда, начинка и так пропитается индюшачьим соком и вкусом, и потом всегда выясняется — индейки достаточно, начинки решительно мало.

Есть на свете странные люди, которые не любят мяса со сладкими добавками, такие в рот не возьмут индюшачьей начинки. Пусть не берут, им же хуже. А еще к индейке полагается подать бруснику и грушу в маринаде.

Куры (цыплята) жареные, тушеные

Я не знаю другого столь же легкого в приготовлении блюда и столь же вместе с тем практичного. Можно взять цыпленка целого, можно отдельные части куриной тушки — грудки, ножки, окорочка. И сразу спешу предупредить: ножки вкуснее, грудки же обладают тем преимуществом, что мало отходов и легче

разделить на части для всевозможных соусов.

Поставьте на огонь плоскую кастрюлю нужного размера. Если нет еще необходимого опыта, сначала проверьте, поместятся ли в ней наши (пардон, куриные) ножки или грудки. Видите, как я забочусь о моих неопытных в кулинарном деле читательницах? И какая я деликатная, ведь могла бы еще раз подчеркнуть, что моя книга рассчитана на дураков.

Итак, в плоской кастрюле на огне налито немного воды, примерно на два пальца. Туда бросьте три крупных лавровых листа. Не огорчайтесь, если нет крупных, а только мелкие или вовсе одни ошметки и труха. Бросьте в кастрюлю столько ошметков, чтобы соответствовали трем крупным лавровым листам. И шесть крупных горошков перца. Все! А насчет лаврушки — не обращайте внимания, если малость переложили, ничего страшного.

Как только вода в кастрюле закипит, туда же кидайте бульонный кубик, куриный или говяжий, но говяжий лучше. Если не лень — помешайте, кубик скорее растворится. Затем плотно прикройте кастрюлю крышкой и уменьшите под ней огонь до минимального.

Одновременно на соседней конфорке стоит большая сковорода, на которой вы обжариваете отдельные фрагменты курицы, предварительно размороженные, вымытые и всесторонне посоленные. Жарьте их на масле с двух сторон, чтобы подрумянились, после чего прямо со сковороды перекладывайте в тихо кипящую рядом кастрюлю. Поступайте так до тех пор, пока не пережарите все имеющееся куриное сырье. Обычно на сковороде помещаются две куриные ноги или две-три грудки, так что операцию придется повторять в зависимости от ваших планов раза три-четыре, если потребуется.

Масла не жалейте, подкладывайте, если надо.

Бросив в кастрюлю последнюю ногу, вылейте в нее же весь оставшийся на сковороде очень вредный для здоровья жир. Мало того, налейте в сковороду водички, пополощите посуду и эту водичку вылейте опять туда же. Теперь пусть тушится до готовности.

После этого сковороду можно нормально вымыть, а в горшок с куриным мясом заглядывайте время от времени, не выпарилась ли вся жидкость. В случае потребности подбавьте водички. А вообще-то не стойте над кастрюлей, занимайтесь другими делами.

Даже если напрочь позабыли, что на плите курятина, и вспомнили об этом лишь через два-три часа, — ничего страшного. Сами убедитесь, что ваша курочка отлично утушилась, мясо легко

отделяется от костей и соус — пальчики оближешь.

Есть такую курятину можно с любыми видами макарон, с картошкой тоже в любом виде, просто с хлебом или салатом, с зеленым горошком, с рисом.

А когда все уже наедятся, оставшуюся в кастрюле курятину спрячьте в холодильник.

Отличная еда заготовлена на несколько дней. Можно разогревать ее, можно есть и в холодном виде. Можно брать большими кусками, можно разделить на маленькие. Все можно.

В том числе и добавить в кастрюлю шампиньоны, порезав на половинки. Это придаст курице специфический вкус, но не сделает ее хуже, отнюдь.

Курица отварная в соусе

Отличие этого блюда от предыдущего заключается в том, что сначала решаем, в каком соусе делать курицу. Скажем, в укропном. И тут ничего больше не требуется, только тушить куриное мясо в соответствии с приведенным выше рецептом, но с большим количеством мелко порезанного укропа. Затем мясо вынуть из кастрюли, а в оставшийся укропный бульон влить около стакана густой сметаны, размешанной с ложечкой муки. Хорошенько все размешать, положить вынутое мясо и еще немного потушить на небольшом огне. Недолго, иначе пригорит. Если готовите грудку, имеет смысл перед вторичным помещением в кастрюлю разделить ее на небольшие части. Если же варились ножки или целый цыпленок, сделать это будет не так просто, ибо

придется удалять кости, но тоже желательно оставить в соусе лишь мякоть.

Такая отварная курятина в соусе лучше всего идет с отварным же рисом.

Цыпленок по-польски

Ничего особенного, это самый обычный цыпленок, но с начинкой, тоже вам знакомой, той самой, с укропчиком, петрушкой и кусочком печеночки.

Правда, у меня опять получилось не как у людей, а по-своему, ибо готовить национальную польскую птицу выдалось в Дании, и я не могла раздобыть необходимую зелень. Пришлось проявлять фантазию и использовать для цыпленка индюшачью начинку, с изюмом и миндалем. Как уж Алиция надо мной издевалась, упрекая в незнании азов польской кулинарии! Хотя я и объясняла ей как человеку, что не могла в ее несчастной Дании раздобыть ни укропчика, ни петрушки.

Ничего, слопали все за милую душу, а с этого момента цыпленок со сладкой начинкой прочно вписался в мое фамильное меню и получил все права польского гражданства. Я не встречала ни разу знатока, который предпочел бы классический польский вариант моему сладкому. Вот так!

Ага, в любом случае, независимо от рода начинки, нафаршированного цыпленка необходимо зашить, иначе начинка вылезет.

Утка нормальная

Нормальная, то есть обычная, утка подготавливается и запекается в духовке так, как я уже описывала выше. Утку фаршируют уже известной нам начинкой или начиняют яблоками, ими же обкладывают под конец готовки. У утки тоже есть шея, и ее опять же желательно набить нормальной начинкой (см. *Гусь)*. А если делаете утку с яблоками, то ближе к концу, когда утку уже перевернете с брюха на спинку, обложите ее дополнительно самым большим количеством яблок, которое только поместится, и следите, чтобы они, как и утка, запекались не всухую, а постоянно поливались вкуснючим утиным соусом.

В принципе, к утке положено подавать салат из красной капусты. Я лично ни разу в жизни не делала салата из красной капусты, но знаю, что положено. И есть его приходилось, очень вкусно, особенно если салат сделан с примесью сухого красного вина. Знаю, что рекомендую, сама ела.

Утка по-пакистански

Пожалуй, это единственный в моей книге нормальный и четкий рецепт, к тому же проверенный мною на практике. Я стояла рядом с настоящим пакистанцем, когда он готовил вышеупомянутую утку, следила за каждым его движением и все записывала.

И сейчас мне удалось разыскать эти записи.

Итак, слегка поджарить в большой кастрюле в оливковом масле две очень крупные или три не очень большие луковицы, нарезанные кружочками.

Затем в кастрюлю бросить:

— три полные ложки соуса (острой приправы) карри,
— одну ложку молотой корицы,
— одну ложку гвоздики,
— три ложки сухого сладкого перца
— и по одной ложке имбиря,
— тимьяна,
— базилика,
— перца,
— орегано,
— а также целую головку крупно нарезанного чеснока.

Затем в кастрюлю положить утку, причем предварительно порубите ее на куски и сдерите кожу. Не бойтесь, кожа очень легко отделяется от мяса. Ее тоже нарезать кусками.

Начинайте тушить.

В процессе тушения влейте в кастрюлю стакан натурального йогурта, при этом не переставая помешивайте варево.

Ближе к концу добавьте две ложки томатной пасты, тоже хорошенько размешивая.

А весь процесс тушения занимает всего каких-то полчаса. Не веря глазам своим, лично попробовала блюдо и убедилась — вполне достаточно.

Подавать непременно с отварным рисом, ничто другое не в состоянии хоть немного смягчить остроту соуса.

Данное блюдо я попыталась изготовить самостоятельно, уже вернувшись в Польшу, причем в те годы со снабжением у нас было напряженно.

Утку удалось достать. Были в моем распоряжении также чеснок и лук, корица и гвоздика, перец и тимьян. Не было оливкового масла, пришлось обойтись каким-то другим растительным. Совершенно невозможно было достать карри, орегано и базилик. И йогурта тоже не было.

Вместо йогурта вполне подошел кефир, а вот карри заменить было нечем. Где только я не пыталась его достать — без толку. Помню, клянчила даже у главного повара китайского ресторана, который очень мне сочувствовал, но помочь не мог: у них как раз кончились все запасы этой приправы, а новые поставки только ждали.

Пытаясь придать блюду необходимую пикантность, возможно, я несколько переусердствовала с добавлением вместо карри обычного черного молотого перца и острого красного. И в результате у меня получилось отличное блюдо, но совершенно несъедобное.

Точнее, утку саму по себе есть можно было, а вот соус — никак. Просто жег огнем, казалось, изо рта вырывается красное пламя, даже рис не спасал. Не помогало также ни красное, ни какое другое вино. Ну и в конце концов из всех приглашенных на разрекламированный деликатес гостей его ели лишь мой младший сын и муж моей лучшей подруги, но это не показатель, ибо они способны всегда и везде сожрать абсолютно все.

Впредь я решила сначала раздобыть карри, а потом уже покупать утку.

И вот пришел день, когда у меня был полный набор приправ, но зато утки достать не удалось. И опять, пошевелив мозгами, я прибегла к модификации рецепта. Вместо утки использовала говядину, вернее, телятинку и состряпала *Зразы по-пакистански.*

Естественно, зразы — отбитые, посоленные, поперченные

куски отличной телятины, — поджарив предварительно на сковороде, бросила в кастрюлю с соусом, приготовленным по только что описанному рецепту. Без всяких модификаций! Получилось отлично, однако вкус уже был другой. Утка, как видно, себя все же оказывает.

Е

Здесь вся книга о еде, так что листайте, ищите нужное блюдо на другие буквы.

Ж

Желе

По ходу встретятся, отдельно ими не стану заниматься.

Жир

Еще чего! А кому уж очень захочется — см. *Враг печени.*

3

Закуски

Вот уж они представлены здесь в избытке, ведь я сама их очень даже уважаю, но отдельно говорить о них не вижу смысла, то и дело встречаются, буквально на каждом шагу. Загляните хотя бы в раздел *Большой прием.*

Зразы

¤

Нет, не буду отсылать вас в раздел *Мясо,* хотя и следовало бы. Однако зразы — настолько ценимое мною блюдо, что заслуживают выделения в особую рубрику. Итак,

Зразы всевозможные

в хреновом соусе. Надеюсь, понимаете — соус хреновый в прямом смысле, то есть сделан из хрена. Очень вкусная вещь, я подробно описываю его аж два раза — в разделе *Соусы* и в рецепте *Сосиски в хреновом соусе.* Поэтому описывать в третий раз нет смысла, загляните туда. Приступаю сразу к *Зразам всевозможным.* Будем считать, что соус у вас уже готов и ждет в кастрюле.

Говядину или телятину разрезать на небольшие плоские куски, отбить как следует, посолить, поперчить, поджарить на сковороде, чтобы подрумянились, и переложить в ту самую кастрюлю с хреновым соусом. А теперь оставьте их в покое и на маленьком огне. Впрочем, можно время от времени в кастрюлю заглядывать и помешивать, особенно если соус получился густой. Чем соус гуще, тем чаще заглядывайте. А вообще, чем больше потушатся зразы, тем для них же лучше.

Поскольку я широковещательно заявила о зразах всевозможных, продолжаю: их можно делать и из мяса птицы, как домашней, так и дикой, а можно и из колбасы. В принципе, со зразами из птицы поступают так же, как и со зразами из мяса. Берутся кусочки от индюшачьей грудки, мякоть утки, куриная грудка, нарезается все это плоскими небольшими кусками. Чуть не забыла — и кролик годится. В отличие от зраз из говядины и свинины птичьи не обязательно отбивать, достаточно просто красиво нарезать. Хотя… пожалуй, и их побейте колотушкой, не помешает. Станут помягче. А вот колбасу бить не надо. Всё.

И

Индейка

Уже было, и достаточно.

K

Капуста

¤

А сейчас последует фрагмент неописуемо угрюмый,[7] так что его не следует читать лицам, находящимся в состоянии психической депрессии, занудам, чистоплюям и со слишком уязвимой психикой.

Было это во время войны, в 1939 году. Бежавшие от военных действий куда глаза глядят три особы женского пола — бабушка, мать и дочь — оказались где-то на далеких восточных рубежах Польши. Измучены были ужасно, три дня ничего не ели и, добравшись до какой-то отдаленной деревушки, попросили приюта в жалкой хате. Добрые люди приняли их, обогрели и накормили единственной едой, которой питались сами. Это была капуста.

Беженки жадно набросились на еду.

Мать обратила внимание на то, что капуста очень вкусна, чем-то приправлена, не пустая, неужели со шкварочками? Вроде как вкус не тот. Уже темнело, через малюсенькое окно просачивалось совсем мало света, огонь в печи

Мне сдается — не то слово. Я бы выбрала «омерзительный». Впрочем, судите сами, прочтя фрагмент.

лишь немного рассеивал мрак. И тем не менее матери удалось разглядеть, что же они ели.

Нет, это были не шкварочки, а тараканы. Крупные и, к счастью, отваренные как следует.

Подслеповатая бабушка не могла разглядеть их, а одиннадцатилетняя внучка даже и не пыталась, уминая угощение за обе щеки. Только мать поняла, чем же хозяева сдобрили капусту.

Поглядела женщина на свою дочку, на свою мать, увидела, с какой жадностью они глотают еду, — и ни слова не сказала. Уже потом призналась нам во всем. Подумала: сейчас главное — поесть, а еда вряд ли повредит нашим желудкам. Однако сама есть перестала, отговорившись усталостью. Бабушка с внучкой охотно прикончили и ее порцию.

Мать оказалась права — никакого вреда здоровью не последовало.

Вот на этом оптимистическом акценте я и закончу угрюмый фрагмент.

Капуста обычная

Самую лучшую в мире обычную капусту готовила нам кухарка в харцерском[8] лагере. Готовилась та капуста в огромном котле на всю ораву, и в конце концов мы пришли к выводу, что, по всей видимости, секрет столь вкусной капусты кроется в размерах котла, ибо все попытки разузнать его ни к чему не привели. До сих пор помню — это была такая замечательная капуста, что весь лагерь, как один человек, набивался к стряпухе в помощники, потому что помощникам разрешалось вылизать котел.

Лично я готовлю капусту самым примитивным способом, экономящим время и силы, чего и вам желаю.

Больше всего времени уходит на то, чтобы нарезать капусту, но если нож острый — не так это страшно. Нарезанную капусту сваливаю в кастрюлю (если есть чугунный горшок — еще лучше), туда же добавляю три нарезанные луковицы, три-четыре листика лаврушки, несколько горошин перца и наливаю столько воды, чтобы покрыла капусту. Да, не забудьте посолить. Если сделаете это поздно, вода просолится, а капуста не успеет.

После того как вода закипит, можно бросить в кастрюлю бульонный кубик. И все. Потом уже капуста варится самостоятельно на небольшом огне. Я занимаюсь своими делами.

К тому времени, как я проголодаюсь, оказывается, что капуста как раз готова. Теперь надо придать ей вкус. На сковородке растопите смалец со шкварками (настоящими), добавьте немного муки, помешайте, разведите отваром из кастрюли с капустой и вылейте эту заправку в капусту. Поперчите как следует, капуста перец любит, выжмите в нее половинку лимона, хотя некоторые обходятся и уксусом, а я всегда предпочту лимон, — конечно, если таковой окажется в доме. И все. Можно есть. Уверяю — очень вкусно.

Кто любит, пусть выжмет целый лимон. Кто любит — пусть добавит тмин, пожалуйста, я не против, хотя посоветовала бы майоран.

Картофель

¤

Над картофелем испокон века тяготеет проклятие. Даже не столько проклятие, сколько предубеждение. Почему-то принято считать, что картошку надо непременно чистить. Глупости!

А ведь из-за этого у множества добросовестных хозяек пальцы на руках стали черными и все в порезах от ножа. Кому это надо? Гораздо разумнее варить картошку в мундире. А потом пусть каждый из обедающих сам для себя ее чистит. Пусть даже чистить возьмется кто-то один, все равно ему легче очистить уже вареную картофелину, чем сырую. Скажете, горячо? И вовсе нет, ведь вы держите картофелину не в кулаке, а на вилке.

Само собой, если уж намерены варить картошку в мундире, постарайтесь подобрать картофелины ровненькие, покрасивее, по возможности одного размера. И не разваривайте их излишне, не то они развалятся на вышеупомянутой вилке.

Согласна, у картошки в мундире есть свои недостатки. Ее нельзя предварительно посолить, и она быстро стынет в процессе снятия мундира. Но, в конце концов, всегда можно и посолить потом, и разогреть в случае необходимости, на пару или в микроволновой печи, а зато как удобно ее резать на кусочки, чтобы на следующий день поджарить.

Неопытным хозяйкам сообщаю: чтобы сварить картошку, все равно, очищенную или в мундире, ее надо положить в кастрюлю и залить водой так, чтобы вода ее полностью прикрыла. Правда, в последнее время появляются всякие сумасбродные идеи, вроде той, что картошку, как и прочие овощи, следует варить в очень малом количестве воды, просто капельку налить на дно. Если вам нравится, когда лапшу на уши вешают, — попробуйте. Только уж послушайте моего совета и стойте над кастрюлей столбом, не отходя ни на минуту, потому как эта малость воды выкипит в одно мгновение, а картошечка ваша пригорит и прилипнет намертво к обуглившейся кастрюльке.

Надеюсь, знаете, как проверяют готовность картошки? Правильно, надо ткнуть в нее вилкой, сразу понятно, уварилась картошка или еще твердая. Понятно потому, что даже если вы никогда в жизни еще картошку не варили, то уж есть-то ее вам наверняка приходилось. И если вилка проникает в варящуюся картошку так же легко, как и в ту, что вам попадалась уже на тарелке, значит, готово.

Теперь следует с вареной картошки слить воду, придерживая крышку или тряпкой, или специальной кухонной рукавичкой. Осторожнее, пожалуйста, — как правило, бывает горячо.

Слив воду, на несколько секунд оставьте кастрюлю открытой, на огне, чтобы отошел пар и улетучилась вся влага. Это вам не фасоль, картошка не любит, когда на дне кастрюли мокро.

Из картошки можно приготовить миллион блюд. А если и не миллион, то уж несколько десятков наверняка. На стол картофель подается и в целом виде, и кусочками, и жареным, и в виде пюре, и картофель фри. А уж блюда, в состав которых входит картошка, и вовсе не перечислить. Супы, салаты, запеканки, крокеты, пирожки со всевозможной начинкой; из сырого натертого картофеля — дранцы и пызы, картофельные оладьи… просто голова кругом.

И к сожалению, большинство из этих блюд требует от человека много времени и трудов. Взять хотя бы

Картофельные котлеты

Для приготовления картофельных котлет картошку запросто можно отварить в мундирах, ведь все равно ее потом придется проворачивать в мясорубке. После снятия мундира!

Вместе с отварной картошкой проверните одну-две луковицы, в зависимости от количества картофельного сырья.

Затем в получившуюся массу вбить яйцо и всыпать немного муки. К сожалению, лучше всего подходит мука самая плохая, например ржаная последнего сорта, ну да где такую найдешь, если у вас нет знакомого мельника. Или родственников в недоразвитых странах.

Муки насыпьте немного, на глазок, так, чтобы картофельная масса не стала излишне жесткой и легко размешивалась. Прибавьте перца молотого, черного и острого, эстрагон, молотую паприку, тмин, что хотите и любите. Все тщательно размешайте.

И наделайте из картофельной массы котлеты. Тут опять приходится вспомнить о ржаной муке. Лучше всего перед жаркой эти котлеты обвалять именно в ней, а если таковой не имеется, панируйте в чем попало: яйцо и мука пшеничная, яйцо и сухари молотые, просто молотые сухари… О, мне вдруг пришло в голову — а что, если попробовать панировать картофельные котлеты в размолотых сухарях из черного хлеба? Интересная мысль, надо будет попробовать.

Ну и потом жарить на сковороде в сливочном масле, в растительном масле, в свином смальце.

Картофельные котлетки так и просятся, чтобы подавали их с густым, пикантным соусом. Любым: грибным, луковым, укропным, томатным, хреновым…

Но о соусах прочитайте в разделе *Соусы.*

Картофельные крокеты

Сразу признаюсь — не имею ни малейшего понятия, как они были приготовлены.

Крокетно-картофельный шедевр я ела в итальянской закусочной в Германии, где-то под Кельном. Крокетики были в виде шариков размером с шарик от пинг-понга, с тоненькой поджаристой хрустящей корочкой и поразительно нежной и сочной серединой.

Наверняка эту середку составляло картофельное пюре, и вот оно-то явилось для меня загадкой. Как они его приготовили? Добавили какую-то особую сметану? Может, даже взбили эту сметану, как для крема? Середка была такой пушистой, что поневоле закрадывалась мысль о взбитых яичных белках, которые смешали с пюре.

В чем я уверена, так это в том, что крокетики свои итальянцы не осквернили ни добавлением муки, ни лука. Не говоря уже о чесноке, я даже малейший его запах учую за километр.

Хрустящая корочка чудо-крокетов — это, понятно, лишь очень мелко смолотые сухари, а сами крокеты жарились в кипящем жире, как пончики или картофель фри. Вот и все, что я разузнала о крокетах, больше ничего об итальянском творении не удалось разведать.

Совершенно не обязательно сразу же карабкаться на эту вершину кулинарного искусства, сделаем крокетики скромненько, по-своему. Сначала приготовим пюре, или самостоятельно, или купим упаковку готового, накатаем из пюре шарики, не получатся — можно слепить и в форме цилиндриков, панировать чем бог послал, жарить в растительном масле, а потом запудрить мозги гостям бесконечными рассказами о необыкновенных достоинствах кулинарного шедевра, который они в данный момент едят. И они поверят — им сказочно повезло!

Картофельные пызы с чечевицей

Это должны быть настоящие пызы, такие, которые делают из сырой, натертой на терке картошки. Только к ним подходит начинка из чечевицы.

С нее и начну.

Сварите чечевицу, отцедите и проверните через мясорубку.

Кусок свиного сала порежьте, растопите на сковороде, сделав из него шкварки. В них поджарьте мелко нарезанный лук, чтобы стал прозрачным. Шкварки с луком тоже проверните через мясорубку и хорошенько смешайте с провернутой же чечевицей.

Вбейте в этот фарш яйцо, посолите, поперчите, добавьте большую ложку приправы (ясное дело, майоран непременно) и все вместе прожарьте на сковороде в оставшемся от шкварок жиру.

Этим месивом нафаршируйте пызы и отварите.

Кажется, мне надо опять кое-что посоветовать начинающим домохозяйкам, потому что я знала одну особу, для которой слово «нафаршируйте» непременно ассоциировалось со шприцем, с помощью которого впрыскивалось нечто в готовое изделие. Так это глупость. Просто отрываете кусок пызового сырого картофельного теста, в руках скатываете шарик, кладете на стол, придавливаете шарик, получаете лепешку, на нее накладываете немного чечевичного фарша и, защепив края как следует и опять покатав в руках, получаете очередной шарик, только уже немного побольше.

А шкварки с луком не обязательно пропускать через мясорубку, можно просто добавить к ним на сковороду чечевичный фарш и все хорошенько размешать.

Картофель фри

В нашей семье фритки всегда были любимым блюдом, готовила я его и для своих детей, причем непременно на маргарине. Ну, маргарин, понятно, в те времена, когда были перебои с маслом, а по радио и телевидению велась безудержная реклама маргарина, оно вроде бы и логично. Но вот времена изменились, любые продукты стали доступны, но картофель фри самый вкусный выходит на маргарине. И делается это так: сырая очищенная картошка режется на тонкие длинные ломтики. Не толще двух-трех миллиметров, чем тоньше, тем лучше. На сковороде с толстым дном растопить маргарин, большой кусок, и высыпать нарезанный картофель. Жарить помешивая. К сожалению, тут уж придется постоять у плиты, ничего не поделаешь. Помешивать требуется все время, да еще и солить в процессе. Жарить до приобретения картошкой золотистого цвета.

Если ломтики картошки при этом слипнутся — не беда. Ткните вилкой, если протыкается — готово. Подрумянивать картофель не надо, разве что самую малость.

К готовым фриткам полагается большая миска зеленого салата, приправленного сметаной, сахаром, солью и перцем. Все по вкусу. И ешьте вместе, салат и фритки. Уверяю вас, и раньше, и теперь это одно из самых вкусных блюд.

Вот что удивляет: почему так вкусно картофель фри получается лишь на маргарине? Я ведь пробовала обогатить жир добавкой сливочного масла, жарила и в оливковом — хуже! Просто отвратительно, должна сказать. Только маргарин! Причем самый дешевый, и чем он хуже, тем для фриток лучше. Есть что-то такое в дешевом маргарине, что придает картофелю неповторимый вкус, просто заинтриговывает и делает это блюдо даже загадочным. И пусть кто-нибудь скажет, что я предлагаю дорогое блюдо!

И на этом, пожалуй, я покончу с картофелем. В конце концов, я же пишу не сагу о картофеле, не картофельную эпопею, надо поговорить и о других продуктах. Хотя с картошкой нам придется встретиться еще не раз.

Клёпс

Вообще-то надо бы сначала рассказать об обычных мясных котлетах, но если следовать алфавиту, самое время поговорить о клёпсе. Чтобы его лучше понять и оценить, почитайте все же про то, как делают мясные котлеты, как их жарят, до одурения стоя над сковородой. Если хотите избежать этого, беритесь за клёпс.

Сначала приготовьте мясной фарш — точно так же, как и для обычных мясных котлет.

Затем сварите четыре яйца вкрутую, охладите их, очистите и порежьте на кружочки.

Из мясного фарша сделайте толстый блин, положите посередине упомянутые яйца и сверните блин рулоном. Затем этот рулон (или плоский четырехугольный мясной пирог, или круглый — кому как нравится) со всех сторон посыпьте молотыми сухарями или обваляйте в другой панировке, положите на сковороду, противень, подлив немного водички и хорошенько смазав сковороду маслом, и суньте в не очень горячую духовку.

Для ***Большого приема*** (см.) можно сделать более изысканный вид клёпса. Например, не класть внутрь яйца, а, слепив из мясного фарша высокий вал, сделать в нем дыру посередине, скажем, рукояткой мясной колотушки, и в эту дыру влить осторожненько сырые яйца, разболтанные с солью и перцем. Дыру плотно заделать тем же фаршем и запекать изделие.

Готовый клёпс можно подать к столу целиком в горячем виде, можно разрезать на куски и тоже подать в горячем виде, в

качестве главного блюда на приеме. А можно есть и холодным, кому как удобнее.

Запекается наше блюдо около часа. Изредка следует все же заглядывать в духовку и поливать клёпс сверху тем, что из него к этому времени вытопилось.

Люблю я это блюдо за то, что здесь большой простор для фантазии. Если и вы не боитесь экспериментировать, тоже можете попробовать.

Сделайте начинку из тех же крутых яиц вперемешку с печенкой.

Сделайте начинку из чернослива или другой сухой сливы, предварительно вымоченной.

Набейте клёпс смесью яиц с шампиньонами.

Или даже положите Внутрь какое-нибудь деликатное мясо в целом виде: куриную, индюшачью грудку, кусочки свиного окорока.

Или приготовьте по собственному вкусу и в соответствии со своими возможностями любую смесь — хоть мясную, хоть овощную.

Если же прибегаем к клёпсу как к самому простому и дешевому блюду, тогда, конечно, остается начинка из крутых яиц. И неизвестно почему гости всегда ценят ее гораздо выше самого мяса.

Клецки

¤

Клецек существует великое множество. Выбираю из них лишь два вида и поясню, почему именно их.

Клецки обычные

За то, что это самые простые и скорые в приготовлении из всех существующих. Когда хозяйке требуется что-то быстро подать на стол, вспомните о клецках. Нет ничего проще. Судите сами.

Берете одно яйцо, муку, соль, воду или нежирное молоко. Замешиваете из этого жидкое тесто, затем чайной ложечкой зачерпываете это тесто и бросаете в стоящую на огне кастрюлю с кипящей подсоленной водой, не забывая каждый раз окунать ложечку в этот кипяток, прежде чем зачерпнуть следующую порцию. Осторожно помешать большой деревянной ложкой, чтобы клецки не прилипли ко дну. Следите, чтобы вода кипела не переставая. Немного подождите и увидите — клецки начали всплывать. Шумовкой вынимаете те, что всплыли, и накладываете очередную порцию сырых. Процесс непрерывен и длится, как ни странно, не более десяти минут.

Что же касается пропорций составных частей, то учтите: чем больше яиц, тем клецки тверже, плотнее, чем меньше — тем они мягче, пушистее.

Клецки с маком

Этот вид клецек был у нас фамильным блюдом, поэтому я и расскажу о них, хотя тут дело вовсе не в клецках, а в маке. Блюдо это очень специфичное, не каждому понравится, так что осторожнее с ним.

Сначала о клецках. Они не столько клецки, сколько домашняя лапша или лазанки.[9] Может быть и не домашняя, а купленная в магазине.

А все остальные клецки для этого блюда не годятся, хотя и называется оно *Клецки с маком.* Для начала мак требуется замочить.

Не менее полкило, а лучше более. Залейте его горячей водой (точнее, кипятком) — и пусть стоит, пока вода не остынет. И даже еще немного пускай помокнет.

Затем проверните этот мак через мясорубку сквозь частую решетку, насыпьте в него сахарный песок, несколько ложек, и проверните через мясорубку еще раз. Предупреждаю, от мака очень тупятся ножи мясорубки.

В сладкую маковую массу с трудом положите три полные ложки меда. С трудом, потому как мед густой и очень трудно его куда-нибудь выложить — и от ложки не отстает, и вообще. Некоторые предварительно мед нагревают, чтобы стал жиже, тогда с ним легче справиться.

Туда же добавьте еще целую ложку мелко нарезанной апельсиновой цедры, перемешайте и пропустите через мясорубку в третий раз. Только теперь мак получится вкусный, что не всегда означает — хорошо размешанный. Кстати, размешивание при маке — самая трудоемкая часть рецепта, потому что надо еще добавить, уже под конец, две-три столовые ложки распаренного изюма (обращаю внимание — распаренного, следовательно, изюм требуется заранее, как и мак, обдать кипятком, выдержать в нем и потом слить воду), совсем уже к этому времени остывшего. Не помешает и ложечка тертого миндаля.

И вся эта маковая масса перемешивается с холодными клецками (а точнее, с лапшой), причем маковой массы должно быть вдвое больше клецек.

Вообще-то такое блюдо принято подавать в Сочельник.

Лично я знаю одного человека, который не любит клецки с маком, но лишь потому, что у него аллергия на апельсины.

А клецек и в самом деле существует великое множество. Кроме тех самых, обычных (их еще называют литыми), есть клецки картофельные, клецки из манной крупы, клецки со всевозможными добавками в виде творога, брынзы, грибов, клецки из сырого картофеля, из гречневой муки, клецки французские и полуфранцузские, а также клецки с разнообразными начинками — яблочной, вишневой, клубничной и т. д. Кто же такое в состоянии описать?

Котлеты

¤

О картофельных котлетах я уже говорила. Теперь об обещанных мясных.

Купите полкило мясного фарша из говядины и полкило свиного. Я предпочитаю покупать сразу килограмм смешанного, но это неважно. Зная, что магазинный фарш, как правило, делается из разных ошметков, облагораживаю покупной фарш добавкой из куска хорошего мяса, который сама пропускаю через мясорубку, или татаром (см. ниже, в разделе ***Лук)***.

Затем еще раз проворачиваю готовый фарш через мясорубку, добавив в него три сырые луковицы и белый хлеб, предварительно намоченный и отжатый. Если не хотите использовать булку, можете намочить молотые сухари. Они в мясорубке уже не нуждаются.

Всю жизнь мне приходилось делать котлеты, и, признаюсь, из экономии я наваливала хлеба больше, чем мяса. Иногда этот хлеб замачивала в молоке, но поступать так не следует, потому что тогда котлеты получаются твердыми.

В полученную котлетную массу вбейте два яйца, посолите по вкусу и добавьте те приправы, которые любите. Размешивать фарш следует очень тщательно.

Затем наделайте из фарша шарики любого размера, обваляйте их в любой панировке, приплюснув и придав форму котлет, и начинайте жарить. Терпения вам! У меня этот процесс занимал уйму времени, что очень раздражало, особенно когда разложенная на столе в комнате работа громко и настырно домогалась моего присутствия. А куда денешься?

Котлеты свиные отбивные с костью

Известно, что в виде отбивных свинина является одним из самых вкусных блюд. Впрочем, из всех народов это надлежащим образом сумели оценить лишь мы да немцы. Остальные народы мира просто не понимают, что хорошо, а что плохо.

Классическая отбивная должна быть с косточкой, но и без кости тоже вкусно. И начну сразу с панировки, ведь в ней — половина успеха.

Вот, никогда не знаешь, на чем надо заострить внимание, что поподробнее разъяснить. Жарила я свиные отбивные уже на заре

туманной юности, и все эти годы не задумывалась, какое значение имеет правильная панировка. Делала так, как меня учили дома, — обмакивала отбитую свиную котлету в разболтанном яйце, обваливала в молотых сухарях и шлепала на горячую сковороду. Много лет прошло, пока вдруг не сообразила — никто не подсказал! — что нужно действовать не так. Сперва обвалять котлету в сухарях, затем окунуть в слегка взбитое и подсоленное яйцо, а затем снова в сухарях обвалять. Панировка получается толще и держится крепче. А следовательно, и сама отбивная сочнее.

Экспериментировать же заставила меня одна баба из Катовиц, точнее, желание эту бабу превзойти. Она жарила такие свиные отбивные, каких мне не доводилось больше нигде пробовать. Поэзия, а не отбивная!

(Ночная, мягчайшая и идеально поджаренная. Желая достичь такого же совершенства, я и принялась пробовать различные способы панировки, считая, что именно из-за нее мои изделия получаются сухими или, напротив, недожаренными, а о сочности уже и говорить нечего. Я считала — все дело в защитном слое котлеты. Полного успеха достичь мне так и не удалось, но я по крайней мере нащупала путь к нему.

Очень хорошо отбивные перед готовкой заморозить, мясо делается мягче. И вовсе не обязательно размораживать их до конца, вполне достаточно как следует отбить мясо, чтобы оно и разморозилось, и стало мягким. А если хотите — заморозьте уже отбитые котлеты (обратили внимание? Я все твержу — отбить. На

то они и отбивные, это очень существенный момент в приготовлении данного блюда). Отбивать лучше колотушкой, ко торая не гладкая, а такая, знаете, с выступами.

Яйца для панировки разбейте в тарелку, немного посолите и слегка взбейте вилкой, как делается при взбивании пены из белков.

Не жалейте молотых сухарей.

Обвалянную в сухарях, яйце и снова в сухарях свиную отбивную положить на хорошо разогретую сковороду. Жарить на разогретом жире (масло сливочное или растительное) с обеих сторон.

На обычной сковороде помещаются две отбивные, ну три, если поменьше. И как только вы положили на сковороду эту третью, немедленно переворачивайте на другой бок первую, а за ней и остальные. Теперь прикройте сковороду выпуклой крышкой и убавьте огонь до минимума. И пусть так пожарятся на маленьком огне минут двадцать.

Готовые котлеты выложить на продолговатое блюдо косточками в одну сторону. И съесть.

К свиным отбивным подается картофель в любом виде, квашеная или свежая капуста, самые разные овощные салаты.

А можно на оставшемся в сковороде жире поджарить яблоки и тоже подать к нашим отбивным.

Теперь же я, как честный человек, вынуждена сделать следующее заявление.

ТО, ЧТО ПОЛЕЗНО, КАК ПРАВИЛО, НЕВКУСНО.

ВКУСНОЕ ОБЫЧНО НЕ ТОЛЬКО НЕ ПОЛЕЗНО, НО ДАЖЕ ВРЕДНО.

А УЖ САМОЕ ВКУСНОЕ ПОЧЕМУ-ТО НЕ ТОЛЬКО ВРЕДНО, НО И СТРАШНО КАЛОРИЙНО.

Что ж, если кто-то решил придерживаться диеты — вольному воля. Отшельники питались в лесах кореньями, выкапывая их из земли, — говорят, для здоровья всякие коренья очень полезны. Жили отшельники вроде бы долго, и вряд ли кому-нибудь доводилось слышать хоть об одном толстом отшельнике.

Крем масляный

При приготовлении масляного крема уже давно перестали считаться с некогда незыблемыми принципами. Теперь разрешается все. Из незыблемых принципов остался в силе разве что самый главный: в составе масляного крема должно быть масло. Сливочное. А также сахарная пудра, ванильный сахар и яичные желтки.

Все остальное зависит от стряпухи. Ее таланта, вдохновения, времени, которым она располагает, и опять же ингредиентов, которые находятся в ее распоряжении. Добавить в масляный крем можно многое. Скажем, некислых взбитых сливок, пену из белков, даже свежего творожка. Миксер сделает за вас всю работу, что весьма подстегивает творческое воображение.

Желтки разотрите с сахарной пудрой и вливайте в растираемое сливочное масло очень медленно, буквально по капельке, иначе все вместе затвердеет и получится не крем, а… не знаю, как и сказать. Вкус останется, правда, нужный, но вид эта масса примет какой-то подозрительный.

Кролик

¤

Кролика обмыть, разрубить на куски, посолить и обжарить со всех сторон в неглубокой кастрюле или сковороде, затем сложить в кастрюлю, залить водой, добавить какие сочтете нужными приправы, сесть за стол вдвоем, поставить бутылку красного вина (а лучше две бутылки), и потом уже мир кажется прекрасным…

Вот, скажем, треску у нас здорово рекламировали, а кролика нет, и в результате у людей до сих пор какие-то глупые предубеждения против кроличьего мяса.

А ведь это очень ценное мясо — нежное, вкусное, легко усваивается организмом, похоже немного на курятину. И чего только не приготовишь из него! Благодаря же пресловутой плодовитости этих зверьков, недоступной другим млекопитающим, их можно развести сколько угодно. К тому же милые создания охотно питаются листьями одуванчика, которым заросла вся Польша, а также капустными листьями и кочерыжками, морковью вместе с ботвой, всевозможной травой и засохшим хлебом.

Выходит, не столь уж сложно их прокормить. Да и в крайнем случае способны сами прокормиться, о чем свидетельствует печальный опыт Австралии, которую эти милые зверушки чуть не съели целиком, размножившись в ужасающем количестве.

В ранней молодости мне доводилось есть и кроличье жаркое, и кролика отварного под со усом, и хорошо помню, как это было вкусно. Бульон из кролика тоже понравился. А поскольку я не интересовалась, как это все готовилось, пришлось идти опытным путем, что и нашло отражение в первой фразе этого раздела.

Кролик в укропном соусе

Итак, порезать кролика на куски или куски кролика разморозить, не обязательно до конца, достаточно, если будут отделяться друг от друга.

В кастрюлю налить пол-литра воды, бросить туда несколько лавровых листиков, семь зерен английского перца, по чайной ложке майорана, эстрагона, провансальской приправы, карри, мелко нарезанную зелень петрушки и большой пучок укропа, тоже мелко нарезанного. Когда вода закипит, растворить в ней бульонный кубик, лучше говяжий.

Поджаренного на сковороде кролика сложить в кастрюлю и потом уже усесться за той самой бутылкой красного, которая упоминалась в самом начале.

Кролик уварится часа через два. Выньте куски крольчатины из кастрюли, отделите мякоть от костей и нарежьте мелкими кусочками.

Теперь увеличьте пламя газа под кастрюлей и добавьте в соус две упаковки кислой сметаны, предварительно размешанной с ложкой муки.

Энергично размешайте соус, сложите в него кусочки кроличьего мяса, выжмите туда же сок из половины лимона. И пусть все это немного покипит, но теперь уж не увлекайтесь вином, а следите за варевом, обязательно часто помешивая, иначе пригорит.

Такой кролик в соусе хорошо идет с рисом, с картофельным пюре, с мелкими клецками, да и просто с хлебом.

Непривычного к кролику мужчину не обязательно информировать о том, что именно ему предстоит есть. Сначала пусть попробует и скажет, что очень вкусно. Видите ли, именно мужчинам свойственно иногда проявлять в питании некоторый консерватизм, недоверие к новым блюдам или застарелую неприязнь к старым, которые вовсе этого не заслуживают. Для многих из них кролик ассоциируется с любимой зверушкой в клетке, скажем с хомячком или белой мышкой. Впрочем, оставляю этот вопрос на ваше усмотрение. Возможно, некоторые мужчины вообще никогда не интересуются, что они едят.

Соус можно сделать и совсем жидким, тогда не добавляйте в

сметану муку. Но в этом случае уж обязательно к соусу подайте рис.

Кто-то любит в кроличьем соусе чеснок — пожалуйста, но лучше тень чеснока. Можно экспериментировать, добавляя то размолотые ягоды можжевельника, то тимьян или шалфей, то шампиньоны, немного. Но ни в коем случае не лук! А укропа не жалейте, ведь это же укропный соус.

Существуют и другие.

Сделайте кролика не в остром соусе, а в более мягком, без карри, перца и эстрагона, лишь на базе лаврового листа да какой-нибудь нежной травки. А если в вашем соусе не будет сметаны, тогда его можно считать диетическим блюдом. Не совсем, правда, но почти.

Самое же изысканное блюдо из крольчатины готовят так. Кроличьи окорочка и мясо с боков оборачивают тонкими ломтиками копченой грудинки или копченого сала, причем заматывают ниткой, чтобы хорошенько держалось, и эти куски мяса кладут в кастрюлю с полным ассортиментом приправ. Иногда такое мясо тоже поджаривают на сковороде, чтобы грудинка подрумянилась, а потом уже кладут в кастрюлю с соусом.

Бульон из кролика

Варится совершенно так же, как и бульон из кур.

Л

Лакомства

¤

Даже в день Страшного суда дети будут просить лакомства.

И правильно. Им, детям, это положено, что бы ни происходило в мире.

Так что неудивительно, что и в оккупации дети, требуя от родителей чего-нибудь сладенького, заставили взрослых поломать голову. Именно во время войны были изобретены баядерки и тянучки.

Насколько мне помнится, делать нужно так.

Баядерки

Выгнать из дома семью.

На большую сковороду насыпать столько муки, сколько поместится.

Поставить сковороду с мукой на огонь и терпеливо помешивать до тех пор, пока мука не станет коричневого цвета.

И тут радуйтесь, что никого нет дома, поскольку поджариваемая мука издает совершенно невыносимую вонь. И домашние просто вырвали бы у вас ложку и погнали из кухни вместе со сковородой.

Теперь снимите муку, опять хорошенько помешайте и поставьте на совсем маленький огонь, чтобы лишь не остывала.

Добавьте в муку ложку масла и три огромные ложки мармелада, самого дешевого. Во время войны был такой, делался из свеклы и продавался кусками на вес.

Подсыпьте немного сахарного песка, небольшую ложку.

Продолжайте все размешивать в подогреваемом состоянии, пока не образуется однородная масса.

Затем из этой массы скатайте шарики и обваляйте в сахарном песке.

Гадость получалась страшная, но дети с наслаждением поедали это лакомство военной поры. Уж не знаю, какими бы были на вкус баядерки из хорошего повидла, да еще с добавлением натертого шоколада. После войны их уже не делали кустарным способом.

Желающие могут попробовать. А в процессе пусть радуются, что нет войны, бомбы не валятся на головы, никто не стреляет, а дом не сотрясается от орудийной канонады.

Тянучки

Сделайте на сковородке карамель из сахара и воды. Песка не много, одного стакана достаточно.

В кипящее варево положите ложку сливочного масла.

И все время яростно мешайте!

Не переставая мешать, влейте приблизительно половину упаковки сметаны.

А теперь снимите сковороду с огня и посмотрите, что получилось.

А получались разные неожиданности, даже интересно, ведь никогда человек не знал, что у него выйдет.

Иногда остывающую массу можно было разрезать ножом на прямоугольные кусочки (вроде ирисок), но эти кусочки были слишком уж хрупкими.

Иногда полученную массу можно было лишь ложкой черпать.

Иногда изделие можно было лишь топором разрубать.

Иногда выходила сущая замазка, обладающая неимоверными цементирующими свойствами. Зубы склеивались, и потом от зубов тянучку нельзя было отодрать, а рот не закрывался.

Все эти варианты обусловливались пропорциями составных частей тянучек, оптимальные же пропорции так никому никогда и

не удалось установить.

И вот опять сейчас я ломаю голову, откуда у нас в ту пору был сахар. Может, нашим удалось свистнуть у немцев пару вагонов и моему семейству тоже немного досталось? К тому же с раннего детства чай я всегда пила несладкий, так что сэкономленный тем самым сахар мне вроде бы даже полагался.

Соленый миндаль

Теперь перенесемся в более близкое время. Это лакомство мне приходилось есть в ресторанах, и я решила попытаться сама его приготовить.

По простоте душевной насыпала на сковороду с кило соли, бросила туда очищенный миндаль и принялась ждать, что получится, время от времени помешивая все это. Не стану говорить, что у меня получилось, не хочу выражаться.

Миндаль стал горячим, факт. И даже удалось его выковырять из соли, но он оказался совершенно пресным.

Действенный способ изобрела моя невестка, только я не уверена, тот ли, который сейчас сообщу. В любом случае способ проверен мной лично.

Миндаль очистить. Это очень легко. Залейте миндальные орехи кипятком, дайте им остыть, а потом шкурка сама слезает.

На большую сковороду налейте столько растительного масла, чтобы тонким слоем закрыло все дно. И поджаривайте миндаль, постоянно помешивая и бдительно высматривая те орехи, которые из белых стали коричневыми. Они, увы, бронзовеют не все сразу, а как придется, к тому же легко пригорают, так что

будьте внимательны. Переворачивайте каждый орешек на другую сторону и поджаренные вынимайте по мере готовности, проверяя, не осталась ли белой другая сторона. В заключительной стадии отбросьте на дуршлаг все, что нажарили, чтобы слить излишки масла.

Еще горячий, миндаль обильно посыпьте солью, хорошенько потрясите и постарайтесь не съесть все сразу, дайте хотя бы остыть.

Гораздо легче жарить миндаль в большом количестве растительного масла, так, скажем, как жарится картофель фри. Тогда миндалинки погружаются в масло целиком и отпадает проблема другой стороны. Миндаль бронзовеет более равномерно и почти одновременно. Так что если не жалко масла…

И еще лучше солить жареный миндаль прямо в масле, не вынимая из сковороды.

Но когда бы вы ни солили, масло непременно нужно тщательно отцедить. Не торопитесь. Потряхивая дуршлагом, дайте маслу полностью стечь. Все равно идет на выброс.

Предупреждаю, что от конечного результата очень толстеют.

И еще очень вкусен миндаль в сахаре, но уж этот рецепт точно принадлежит моей невестке, а она решительно запретила мне его публиковать, считая своим частным делом. Так что пусть каждый сам комбинирует. Дерзайте!

На этом с лакомствами покончено. Дальше идет

Лосось а-ля сельдь

Это надо уж совсем распоясаться, чтобы выдумать такое блюдо. Все поступают как раз наоборот, делают селедку под лосося. Выдавать же лосося за селедку можно лишь там, где лосося много, или хотя бы там, где он вообще водится. Другими словами, будучи у моря. И когда водится. То есть в конце зимы или ранней весной, а вот поздней весной, летом или осенью лосося не ловят.[10]

Делается же данный фокус совсем просто.

Сырого лосося, свеженького, только что изловленного рыбаками, заморозьте на двадцать четыре часа. А потом разморозьте. В процессе размораживания режьте на тоненькие кусочки, солите, перчите, потом смешайте с растительным маслом и лучком — и готово. Да, очень рекомендую на каждый ломтик по капельке лимонного сока.

Лосось горячего копчения

и в горячем виде. Если следовать правилам серьезных поваренных книг, начать надо так: изловите штуки три лосося.

Не столь уж важно, в конце концов, сами вы изловили этих лососей или кто другой, важно следующее: копченый лосось в горячем виде являет собой не известный больше нигде в мире продукт, из-за чего можно лишь посочувствовать этому миру. А неизвестный по той причине, что уж очень он недолговечный.

Коптят лосося в железной бочке, в горячем дыму, плотно прикрыв бочку, коптят неторопливо, помаленьку. Температуру в бочке все это время следует внимательно блюсти, щупая бочку, не очень ли она горяча или, наоборот, холодна. Топливом служит древесина только хвойных пород деревьев, не слишком сухая. Очень кстати, если кора этой древесины будет влажноватая, но ни в коем случае не гнилая. И однажды я собственными глазами видела, как в коптящихся лососей всыпали килограмм сахарного песка. Вот от каких штучек зависит качество копченого лосося!

Перед тем как коптить, свежевыловленного лосося, ясное дело, надо выпотрошить, посолить, разрезать на куски нужной величины и обмотать их бечевкой. А потом повесить в бочке.

Результат потрясающий!

Как выглядит лосось холодного копчения — все знают. Его нарезают острым ножом на тонюсенькие ломтики и поедают с лимончиком, листочками мяты, майонезом, кладут кусочек на свежую булочку со свежим маслицем и так далее. Лосося горячего

копчения нарезать нельзя, он слишком мягок. Его приходится выгребать из шкуры вилкой и даже ложкой. А потом все же капнуть на него лимончиком и потреблять как заблагорассудится.

Нет человека, которому не понравился бы такой копченый лосось. Правда, встречала я одного, так вот ему не нравился. Неизвестно почему. Единственное объяснение — когда он первый раз пробовал такого лосося, ему попался пересоленный кусок, это случается. Но других причин не может быть.

А с какими сложностями сопряжено копчение лосося! Ведь все время надо присматривать за бочкой, а она стоит под голым небом. Тут и дождь может пойти, и метель снежная разразиться, а также не исключено все это вместе.

Как я уже говорила, к сожалению, это яство доступно лишь на морском побережье, довезти никуда не удается. Даже один-два дня в холодильнике напрочь лишают лосося его прелести. Он ссыхается, меняет вкус и начинает отдавать рыбой. Вот почему это блюдо вам не отведать даже в самых дорогих ресторанах мира.

Следующая история красноречиво свидетельствует о том, каким неимоверно вкусным является данный деликатес.

Две персоны разного пола оказались как-то летом в одном из рыбацких поселков на нашем побережье Балтики. Людьми они были образованными, культурными, воспитанными и морально выдержанными. А может, только притворялись такими? Да нет, люди культурные, что говорить, просто перед лососем никто не устоит.

Дело, повторяю, было летом, и тем не менее знакомый рыбак поймал лосося. Каким-то образом попался в сети в такое несусветное время года. Очень редкий случай. Вся семья рыбака, естественно, радовалась, и рыбак с женой пригласили на лосося своих знакомых, ту самую культурную пару.

Лосося закоптили и в горячем виде поставили на стол. Получилось довольно большое блюдо, хотя и хозяйская семейка была немалой, ну да они рассуждали — каждому хоть по кусочку, полакомиться.

Увы! Первыми за стол посадили гостей, тех самых, культурных. Пока члены семьи рыбака не спеша подтягивались, гости, не владея собой, пододвинули блюдо с лососем и сожрали его целиком, давясь от жадности и заливаясь слезами от счастья. Ни крошки на блюде не осталось! А по лицам гостей не было заметно, что их мучают угрызения совести.

В чем-то этих людей понять можно, но больше в гости их не приглашали.

Оба приведенных выше блюда из лосося делаются лишь из свежей рыбы, недавно выловленной. Лосось, пребывающий долго в замороженном состоянии, для этих блюд не годится.

Лук

¤

О луке я пишу на протяжении всей книги, очень ценю этот овощ, а в отдельную рубрику занесла его исключительно для того, чтобы облегчить моим читателям самое неприятное в луке — его нарезание.

Так вот, чтобы легче было нарезать луковицу, непременно оставьте неотрезанным ее хвостик. Иначе не за что будет держать скользкую луковицу после того, как вы очистили ее от шелухи.

Очищенную луковицу с хвостиком разрежьте вдоль. И хвостик тоже. И начинайте мелко нарезать, придерживая за этот самый хвостик. Сначала нарежьте луковицу вдоль, но не задевая концом ножа хвостик, иначе половинка луковицы тут же распадется. Затем так же мелко нарезайте поперек.

В молодые годы мне приходилось много работать на стройках.[11] Там в обеденный перерыв весь технический персонал тут же, на рабочем месте, на второй завтрак с наслаждением ел татар.[12] Для него, как известно, требуется совершенно свежая, только что мелко нарезанная луковица. Вот тогда и был разработан самый рациональный метод нарезания лука. Поначалу мы ссорились, каждый настаивал, что его метод — самый лучший, однако опытным путем было установлено (а опыты длились не одну неделю), что самый лучший способ — тот самый, с хвостиком. Вскоре мы просто идеально научились мелко-мелко нарезать лучок, причем, неизвестно почему, плакать начинали лишь с восьмой половинки луковицы.

А если потребуется лук натереть на терке, то опять же это удобнее делать, придерживая луковицу за хвостик.

Лук зеленый

Должна признаться, зеленый лук я не то чтобы упустила из виду, просто не уделила ему внимания. А все по той причине, что довольно долго против него восставала моя печень. С ней приходилось считаться, так что поневоле я научилась обходиться без зеленого лука.

А ведь все нормальные люди пользуются им не задумываясь. Кладут и в творожок, и в яичницу, и в нарезанные яйца с майонезом, и в омлеты. Я уже не говорю о салатах. Короче, без зеленого лука мало кто обходится.

Я в принципе против зеленого лука ничего не имею, ешьте на здоровье, если уверены, что он действительно не наносит вреда вашему организму. Но уж это дело каждого из вас в отдельности. И еще одно. Прежде чем положить в блюдо зеленый лучок, подумайте, действительно ли он необходим этому блюду? Действительно ли обогатит его вкусовую палитру — или, напротив, без лука будет лучше?

А вообще говоря, если человек не зависит от собственной печенки, пусть уплетает за милую душу и простой лук, и зеленый. Ведь лук на самом деле очень полезен и годится практически в любое кушанье.

M

Морковь

Морковь создана для издевательства над людьми.

Морковь постоянно рекомендуют потреблять в пищу все существующие диеты. Вегетарианская кухня усиленно навязывает нам морковные котлетки, морковные торты, морковные пюре. Из двух зол я бы уж предпочла самый отвратительный свекольный мармелад (см. ***Сладости)***. И вообще, какой только гадости из моркови не предлагают домохозяйке глумливые поваренные книги!

Моркови я никогда не любила. А, вы уже догадались? Нет, в сыром виде еще можно ее есть, а вот вареную… И только став взрослой, я поняла причину этой нелюбви. Дело в том, что мне ее всегда навязывали сладкую.

Когда у меня появились дети и я, сознавая пользу моркови, через силу стала ее готовить, то однажды забыла посластить. Попробовала и удивилась — совсем неплохо. Оказывается, сама по себе морковь очень даже ничего, если не портить ее добавлением сахара. Это я к тому, что, возможно, именно таким способом, не сластя, а, наоборот, подсаливая, удастся склонить мужскую часть человечества к потреблению полезного овоща. А мне представляется, что отрицательное отношение к моркови выработалось именно благодаря нелюбви к ней мужской половины населения.

Как честная девушка, должна признаться, что встречала я в жизни несколько человек, которые любили сладкую морковь, но это были преимущественно женщины. И один мужик, но не совсем нормальный.

А вот как морковь поломала жизнь одной молодой даме.

По неизвестной мне причине в доме этой дамы любил бывать один мой кузен. И, бьюая, старался произвести самое лучшее впечатление и на эту молодую даму, и на ее мамашу. Всегда держал себя вежливо, культурно, всячески демонстрируя хорошее воспитание и отличные манеры.

И когда во время его первого визита на обед подали отварную морковь, кузен счел необходимым похвалить блюдо. Возможно, при этом он несколько переусердствовал. Молодая дама и ее мамаша пришли к выводу, что гость обожает морковь, и с той поры, по настоянию молодой дамы, мамаша каждый день подавала ему на обед морковное блюдо. В том или ином виде морковка обязательно присутствовала на столе, а обе дамы заботливо подкладывали на тарелку гостя огромные порции

полезного овоща. И гость все съедал. Из вежливости и хорошего воспитания.

А надо заметить, что мой кузен просто ненавидел морковь, на дух ее не выносил. И эта ненависть переборола в нем то чувство, которое заставляло его до сих пор посещать дом молодой дамы. Вскоре он не только прекратил визиты, но и обходил дом с морковкой широкой дугой.

Вот так из-за морковки девушка сама поломала себе жизнь, потому что, кажется, строила какие-то матримониальные планы в связи с моим кузеном. А кто виноват? Морковь, конечно.

К счастью, нет закона, запрещающего есть морковь в сыром виде. Как нет и указа, по которому все граждане обязаны потреблять ее лишь отварной. В крайнем случае отварную морковь можно проглотить, если натереть ее с капелькой хрена и все это сдобрить ложкой кислой сметаны. Хрен перебьет что угодно, а кроме того, он тоже очень полезен.

Опять же морковные звездочки, которыми украшают заливные блюда или бутерброды. Их тоже можно съесть, ничего с вами не сделается.

А вот за что я очень уважаю морковь и другим рекомендую, так это за ее бесценные свойства, близкие сердцу тех, кто мечтает похудеть. Разумеется, я говорю о морковке сырой, к тому же целой, не натертой, которую надо грызть собственными зубами. Уверяю вас, вы потратите больше калорий, грызя морковь, чем приобретете, все-таки проглотив.

Это совет для вас, несчастные, для тех, кто сидит на диете и к

вечеру уже места себе не находит от голода, мечется по квартире в поисках — чего бы съесть, лишь бы набить желудок. В этих случаях сырая морковка просто спасение. Грызть и пережевывать сырую морковь — занятие утомительное и долгое, рот занят делом, в желудке что-то телепается, вкус не отвратный, так что за дело! Измученный и донельзя уставший от кусания и жевания, человек отправляется спать. И совесть его спокойна — ни на грамм не потолстел, совсем наоборот, сколько-то там сбросил, есть не хочется, настроение чудесное, и сны снятся хорошие.

Некоторые с этой же целью сосут или грызут леденцы, по тогда вам гарантированы угрызения совести и больные зубы.

Мясо

Говядина жареная, запеченная

Вырезку нарезать на порционные куски, отбить колотушкой, посолить, бросить на сковороду и хорошенько обжарить со всех сторон — каждый дурак сумеет. Гораздо больше проблем с приготовлением говядины одним большим куском в жареном или запеченном виде.

Наверняка в этом что-то кроется, иначе почему за всю жизнь мне ни разу не удалось приготовить хорошей жареной говядины? Возможно, по той причине, что я

— не вымачивала кусок говядины предварительно в уксусе всю ночь,

— не нашпиговывала его кусочками сала,

— и вообще ничего не делала, только натирала большой кусок мяса солью, приправами и сажала в духовку. А потом вытаскивала из духовки нечто совершенно несъедобное. Ну, может, и съедобное, если до этого с неделю поголодать.

И такое безобразие готовила я, дочь моей матери, у которой зажаренный кусок говядины получался просто гениально! Мясо мягкое, сочное, ароматное, вкусное и в горячем, и в холодном виде. Просто рассыпчатое, но тем не менее оно отлично нарезалось на самые тоненькие ломтики. Нет, подобных шедевров мне никогда не удавалось создать.

Зная себя, я и не пыталась. Правда, один раз пришлось, нужда заставила.

Это произошло еще в то время, когда мои сыновья были маленькими. Достался мне как-то отличный кусок говядины, времени готовить что-то особенное, как всегда, не было, вот я и сунула мясо в духовку, приказав ему стать жарким.

Мясо оказалось строптивым.

Чтобы как-то скрасить неудачу, я смастерила еще салат — картошка с луком, майонезом, солью и перцем. Видно, и это блюдо не вызвало энтузиазма у моих мальчишек, съели они всего ничего, лишь бы не помереть с голоду. И отправились спать.

Я очень расстроилась, но совсем не удивилась: мясо — сухое, какое-то жилистое, абсолютно безвкусное, а салат слишком пропитался луком. Салаты мне доводилось делать и получше этого. И все же не могла я позволить, чтобы продукты зря пропадали.

Наутро — а было как раз воскресенье — я встала пораньше и

отправилась в кухню. Там, засучив рукава, энергично принялась делать бутерброды из имеющихся продуктов и наготовила их огромное блюдо, хватило бы на роту оголодавших десантников.

Бутерброды были такие: на кусок хлеба положен тонкий ломтик дефективной говядины, на него ложечка салата, сверху кусочек помидора и веточка какой-то зелени. Оставив гору бутербродов в кухне, я вернулась в свою комнату и села за стол работать.

Через какое-то время слышу — один из сыновей проснулся. По своей надобности, но в кухню по дороге сунулся. Не прошло и двух секунд, как мальчишка помчался к брату с восторженным воплем:

— Эй, ты! Вставай! Мать завтрак сварганила — редкий случай!

Парни умяли все, не оставив на блюде ни крошки.

Гуляш говяжий

Вот сейчас испытываю какое-то неясное томление или сомнение, вроде бы следовало данное блюдо поместить на букву «Г», тем более что с нее начинаются оба слова. Но ведь гуляш делается из мяса, не так ли? Так что пусть уж здесь и остается.

Сейчас самый удобный случай информировать моих читателей о том, что с давних пор завела я блокнот, или записную книжку, не знаю, как лучше назвать, но главное, записи там я делаю по алфавиту, специально выбирала такую, с

алфавитом. Так вот, в этом блокноте Роберт записан мною на букву «М». Не потому, что на эту букву начинается его фамилия, вовсе нет. Фамилия Роберта начинается с «П», но сам-то он состоит при Марте, значит, логично поместить его именно там, на «М». А сама Марта размещается на страничке с буквой «Т», где же еще, если она работает на телевидении?

Некий Рышард записан на «Б», а пани Ванда — на «Д». Эти из-за своих профессий, он биолог, а она доктор. А рабочий телефон Витека записан на «М», потому что, если он мне понадобится, я первым делом вспомню о Малгосе, мужем которой он является.

Ну и так далее.

А если и так далее, нечего какому-то гуляшу нарушать мои принципы.

Не знаю, часто ли моим читательницам и одновременно домашним хозяйкам приходится устраивать служебно-светские приемы, но если приходится, то гуляш в этих случаях самое подходящее блюдо.

Готовят его точно так же, как зразы (*Зразы* сейчас будут, загляните в них), только мясо, после того как отобьете его колотушкой, надо еще и нарезать на кусочки поменьше. И вместе с мясом положить в кастрюлю множество всего: овощи, шампиньоны, сельдерей, петрушку, зеленый горошек, морковку, фасоль зеленую, на кусочки поломанную. Под овощами в данном случае я подразумеваю такие основательные, как картофель или капусту, ну так их нужно с гулькин нос.

Уже понятно — кастрюля должна быть вместительной, ибо всех этих овощей будет гораздо больше, чем самого мяса.

Соус сделайте острым — значит, не жалейте перца и карри, и влейте в кастрюлю около четверти литра густой сметаны. Если есть густая. Тогда не потребуется добавлять муки, чтобы сделать соус гуще.

А потом поступайте, как я. А именно — отварите какие-нибудь макаронные изделия. Лучше типа «раковинки» или любого другого типа, но не длинные макароны. Отварите, слейте и вывалите макароны в готовый гуляш.

Преимущества данного блюда следующие:

— во-первых, его сразу делается очень много;

— во-вторых, в одном блюде как бы сразу два — мясо и гарнир, так что нет необходимости готовить какие-то дополнительные салаты, закуски и бегать с мисками;

— в-третьих, поставьте кастрюлю на стол, и пусть каждый из гостей накладывает себе сколько пожелает;

— в-четвертых, если все же невмоготу, мо жете выставить

также салат, помидоры и огурцы для всеобщего пользования, пусть тоже сами берут.

Поняли, какая тут главная выгода? Хозяйке не надо будет вечно курсировать между кухней и комнатой, а также обслуживать гостей за столом, и она сама на равных правах с гостями примет участие в конференции, совещании, беседе или даже ссоре.

Вместо макарон не возбраняется сварить рис.

Зразы говяжьи

Это блюдо мне приходилось готовить часто, и могу похвастаться кое-какими успехами.

Мясо нарежьте ломтиками не толще двух см.

На сковороде распарьте мелко нарезанный лук.

В кастрюлю, желательно плоскую, налейте воды, поставьте на огонь и бросьте в нее лук со сковороды, а также все, какие хотите, приправы. Лично я кладу следующие:

— лавровый лист,
— перец горошком,
— майоран,
— тимьян,
— шалфей,
— сушеные коренья,
— молотые ягоды можжевельника,
— эстрагон,

— карри,

— паприку сладкую и острую,

— имеющиеся в продаже сухие приправы к мясным блюдам

— и даже, если не ошибаюсь, сухие приправы к блюдам рыбным.

А также грибы. Если шампиньоны, то режьте их большими кусками, а если белые, то, наоборот, помельче.

Все перечисленные приправы не обязательно класть строго по списку, выберите те из них, которые любите именно вы, или те, что имеются в доме. И особенно не увлекайтесь, легко переборщить. Кто пожелает, может положить и чеснок.

Разведите в чашке бульонный кубик и влейте жидкость в кастрюлю. Пусть булькает себе понемногу на небольшом огне.

Ломти говядины отбейте колотушкой, посолите и обжарьте с двух сторон на сковороде, чтобы подрумянились, и складывайте их в булькающий соус.

Потом прикройте кастрюлю крышкой и вздохните с облегчением, ибо это, в сущности, все.

Зразы могут тушиться на маленьком огне без нашего участия довольно долго. Вот только не стоит на это время уходить из дому, потому что соус имеет тенденцию выкипать, так что не грех хоть изредка заглядывать в кастрюлю и добавлять воды, заодно проверяя при этом, не пригорело ли наше варево.

Если вас интересуют не только зразы, но и соус, тогда под самый конец влейте в него стакан густой сметаны, энергично помешивая. Понятно, надеюсь, что для энергичного помешивания требуется пространство, поэтому предварительно следует мясо из кастрюли вынуть, сметану влить, энергично, значит, помешать, а потом обратно вложить в кастрюлю зразы. И опять пусть немного побулькают.

А если хотите получить очень густой соус, в сметану предварительно добавьте ложку муки или бросьте в кастрюлю кусочки батона.

Преимущество данного блюда в том, что его можно наготовить впрок. И не на один день. Поели, дали кастрюле остыть и сунули в холодильник. Перед употреблением подогреть.

Мусс мясной

Готовила я однажды зразы по предыдущему рецепту, поставила горшок на маленький огонек да и забыла о нем, заработавшись.

Напрочь забыла, все внимание заняла рукопись, остальное же из головы вон. Хорошо еще, что предусмотрительно налила в

горшок довольно много воды.

Воды этой хватило надолго, ничего не скажу — Но не навечно же! И хотя я от кухни отключилась полностью, все же вдруг почувствовала какой-то подозрительный запах. Помню, еще подумала: у кого это мясо пригорело? Господи, да это же мое горит! Бросилась в кухню, подняла крышку и, помешав большой деревянной ложкой, обнаружила, что пригорело чуть-чуть, но уварилось отлично. Однако под ложкой мясо сразу же распалось на ошметки и превратилось в однородную массу. Густую и поразительно вкусную. В таком виде и было с удовольствием съедено.

Позволю себе обратить ваше внимание на тот немаловажный факт, что в случае прихода неожиданных гостей такой мусс очень легко делится на нужное число едоков.

А вот как приготовил незапланированный мусс один знакомый мне представитель сильного пола.

Трое мужчин остались на сверхурочные в техническом отделе Польского радио, того, что на улице Валбжихской. Все трое были инженерами, то есть получили высшее образо вание. И, несмотря на молодость, уже считались отличными специалистами и даже изобретателями в своей области, а именно в области радиосвязи.

Наступил вечер, работнички устали, здорово проголодались и решили перекусить. На этот случай они прихватили с собой говяжью тушенку, килограммовую банку. На троих хватит.

Один из инженеров оторвался от работы и отправился с упомянутой банкой в соседнее помещение, где находилась электроплитка. Тушенку следовало разогреть. Включил он плитку, поставил на нее тушенку и вернулся к прерванным занятиям.

Заработавшись, парни позабыли и о голоде, и о тушенке. Вдруг все здание Польского радио сотряслось от мощного взрыва. Происходило это больше сорока лет назад, о террористах еще не слыхивали, зато в памяти была свежа память о недавно закончившейся войне.

Один так и крикнул: «Война!»

Второй крикнул: «Бомба!»

Третий же еще более душераздирающим голосом вскричал: «Мясо!»

Кинулись в соседнее помещение и в первый момент не увидели ничего, кроме наполнявшего комнату густого черного дыма. Распахнули окна и двери и вскоре уже могли разглядеть оборудование, которым была тесно заставлена комната. Не электроплитка, конечно, но тоже сложное по тому времени.

Оборудование вроде бы от взрыва не пострадало, — судя по всему, взорвалось не оно. Дым валил от электроплитки, на которую поставили разогреваться банку с тушенкой. Плитку отключили, а банки нигде не было.

Обыскали всю комнату — нет банки. Инженеры были толковые, сообразили: даже если содержимое банки сгорело, сама банка, будучи железной, сгореть бесследно не могла. Продолжили поиски.

Вскоре днище было обнаружено в коридоре за дверью, которую вышибло взрывом. Крышку нашли в том же коридоре, на довольно значительном расстоянии. А вот где остальное? Наплевав на работу, парни проявили упорство и решили во что бы то ни стало разыскать то, что осталось от банки и тушенки.

И нашли. В самом конце второго коридора, перпендикулярного первому, куда проклятая банка залетела, срикошетив на полпути от стены.

Тушенку тоже нашли. «Говядина в собственном соку», как она правильно называлась, в виде мясных ошметков с очень аппетитным запахом повисла на потолке, облепила подоконники, стены и детали того самого сложного оборудования. Горе-изобретатели пособирали ее, где можно, на куски хлеба и кое-как подкрепились.

Полагаю, любая, даже самая глупая баба догадалась бы открыть банку. А в гениальную голову инженера с высшим образованием подобная мысль и не пришла.

Я уже говорила в этой книге о мужчинах в кухне, но ведь на

сей раз кухни не было, так что имела право повториться. А поскольку вспомнила еще один случай, расскажу заодно и о нем. Из той же серии — мужчина и мясо.

Как-то муж моей хорошей подруги во время ее отсутствия попросил меня зайти. Не подумайте чего, никаких шашней, пригласил из жалости. Ведь я находилась в чужой стране, питалась кое-как, даже кухни у меня не было, вот он от чистого сердца и захотел меня хоть раз накормить досыта.

Обед решил приготовить самостоятельно, предоставив мне, как гостье, спокойно сидеть в кресле и ничего не делать, только смотреть.

Картошка была готовой, куплена в банке. Горошек готовый, тоже консервированный. Такая же кукуруза. Вот только мясо явилось в натуральном виде, отличный кусок свиного окорока, просто королевский.

Положив окорок на сковороду, муж моей подруги, улыбаясь, взял и сунул его в духовку. Как купил, так и сунул. Из бумаги, правда, вынул, ничего не скажу.

Тут уж я не выдержала и деликатно заметила, что я бы… Нет, не так. Я еще деликатнее заметила: а вот у нас перед запеканием мясо принято солить. И даже натирать солью. Такие уж у нас привычки!

Оказалось — у них тоже. Только он о соли позабыл.

Говядина с перловкой

Ну и опять я упростила рецепт.

Знаю, что по-настоящему полагается делать множество

разных вещей. Потушить лук в гусином жире, чтобы он, лук, стал прозрачным. Обжарить говядину небольшими кусками и смешать с этим луком. Туда же добавить красную фасоль, заранее отваренную… А может, сначала фасоль, а потом мясо, не помню точно, во всяком случае все это надо накладывать слоями и уже последним вывалить ячневую крупу или перловку, предварительно замоченную. Сверху воткнуть целую головку чеснока и четыре куриных яйца в скорлупе, после чего горшок со всем этим поставить в духовку на пять часов.

Меня заинтересовал состав данного блюда, и я решила его приготовить, но по-своему, в зависимости от наличия в доме ингредиентов и взлета фантазии. Вот как это происходило.

Первым делом выяснилось, что у меня нет гусиного жира. И красной фасоли. Точнее, никакой фасоли. А для того чтобы получить гусиный жир со шкварками, как известно, надо запечь гуся. Занятие трудоемкое, и времени уходит много. Ага, и говядины тоже не было, одна свинина.

Был зато смалец собственного изготовления, со шкварочками и луком, лук как таковой тоже был. И перловка.

Вот я и начала с нее, залив, как и положено, кипятком.

Потом на свином смальце поджарила две мелко нарезанные луковицы, следя, чтобы лук стал прозрачным.

Свинину тоже нарезала, добавила ее к луку на сковороде и хорошенько обжарила. Свинину предварительно отбила, на всякий случай. Все это уложила в кастрюлю и сверху завалила основательно размокшей перловкой.

От яиц и чеснока решительно отказалась.

Критически заглянула в кастрюлю и пришла к выводу, что даже если все это поставить на самый маленький огонь, все равно пригорит. Тогда в стакане воды я развела бульонный кубик (говяжий) и вылила туда же.

По идее полагалось данное блюдо запекать в духовке. Мне не хотелось, сама не знаю почему, ведь совсем не трудно сунуть кастрюлю или горшок в зажженную духовку. Возможно, просто любопытно было время от времени заглядывать под крышку, а когда посудина стоит на плите, это делать удобнее.

Очень скоро выяснилось, что варево требуется время от времени помешивать, иначе пристает ко дну. Я и помешивала. И успела на славу поработать за столом, пока все это доходило до нужного состояния. А я и не удивлялась, ведь знала, что перловке надо несколько часов, чтобы как следует допреть.

В результате блюдо получилось неплохое, но я сразу поняла — из говядины было бы лучше. Свинина в данном случае не подходит. Вот почему я и оставлю в заголовке слово «говядина»,

хотя описываю блюдо из свинины, ну да так получилось.

И думаю, в данном случае не смалец виноват, хотя гусиный жир был бы наверняка уместнее. Гусиный жир — он всегда себя оказывает, придает блюду ни с чем не сравнимый вкус, но я уже сказала, по какой причине заменила его свиным смальцем. Не было у меня времени заниматься гусем, и все тут!

Добросовестность заставила меня повторить эксперимент, и теперь я могу сообщить вам более упорядоченный рецепт приготовления этого вкусного и оригинального блюда.

Итак, залейте кипятком полкило перловки.

Растопите на сковороде две ложки смальца со шкварками.

В смальце слегка обжарьте две или даже три луковицы, меленько нарезанные.

Лук переложите в кастрюлю.

Сверху насыпьте слой красной фасоли.

Обжарьте минимум полкило мяса (говядины) в небольших кусках, такого, которое идет на зразы или жаркое, а лучше всего вырезку. Предварительно отбейте и посолите каждый кусок.

Мясо тоже отправьте в кастрюлю.

Перловку выложите поверх мяса.

Влейте стакан мясного бульона. Можно из кубика.

Плотно прикройте крышкой и оставьте на маленьком огне или, если хотите, суньте в духовку, тоже на небольшой огонь.

На сей раз это блюдо я готовила в кастрюле с двойным дном, так что не боялась, что пристанет. Но не выдержала, все же помешала.

О приправах не забывайте. Я никогда не забываю, и на сей раз их тоже добавляла, только не все сразу. А пользовалась я такими: перцем, обычным и английским, шалфеем, тимьяном и, конечно же, майораном. Чеснока положила капельку, всего один мелко нарезанный зубчик.

И заверяю вас — получилось отличное блюдо, к тому же его хватило бы на дюжину гостей. Гостей не оказалось, но, к счастью, у меня большой холодильник с морозильником.

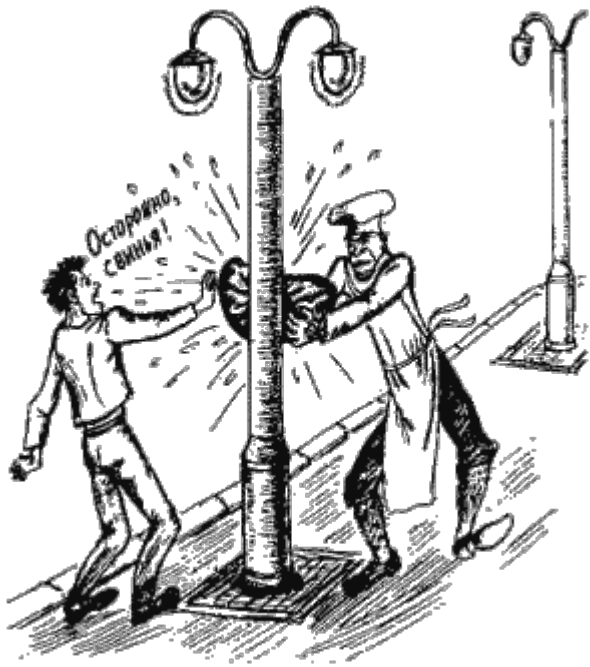
Поняли? Получилась прорва. Можно приготовить соответственно меньше, сколько пожелаете.

К говядине с перловкой очень подходят свежие и соленые огурцы, зеленый салат, помидоры, цикорий, маринованные грибочки, вообще все, что под руку подвернется…

Свинина в фольге

Говорят, из всех блюд, приготовленных из свиного мяса, это самое вкусное. Лично я его не пробовала.

Свиную грудинку, завернув в мокрую тряпку, хорошенько отбить. По каким-то неведомым причинам мокрая тряпка совершенно необходима.



Взяв большой кусок алюминиевой фольги, накрошить на него немного стружки сливочного масла, сверху пристроить грудинку, посоленную, поперченную и натертую майораном, на нее тоже накрошить масляной стружки и залить ста граммами джина или нашей можжевеловой водки. Завернувши грудинку в фольгу, оставить ее в таком состоянии на двенадцать часов.

После того как она полежит эти самые двенадцать часов (а можно и больше), положить ее, не разворачивая, на сковороду и сунуть в горячую духовку. Мясо должно запекаться около двух часов.

Если кто не выносит запаха можжевельника, может взять полстакана чистой водки.

Свиной смалец

или просто ***Смалец***. Возможно, существуют люди, которые не знают, откуда берется смалец. Охотно таким людям объясняю.

Купите сало свиное или очень жирную грудинку свиную, но ни в коем случае не копченую. Сколько? Ну, килограмм, два килограмма, полкило или даже четверть. Хотя четверти будет

мало, с таким количеством исходного сырья овчинка не будет стоить выделки. Напрасно потратите силы и время.

Купленное сало или жирную грудинку порежьте на мелкие кусочки, скажем с фалангу большого пальца.

Положите нарезанное сало в сковороду соответствующего размера, а сковороду поставьте на сильный огонь.

Пока сало растапливается, очистите и мелко нарежьте сколько надо лука. Килограмм сала — значит, три большие луковицы, полки-до — две небольшие. Меньшим количеством сала я уже не советовала заниматься.

Сало на сковороде пусть равномерно топится, для этого его не только помешивайте, но иногда еще и прижимайте вилкой, чтобы кусочки со всех сторон таяли.

Лук бросьте в сковороду в тот момент, когда шкварки начнут подрумяниваться.

Получившийся продукт немного посолить. Немного, а если понадобится, позже можно всегда прибавить соли. Я еще сыплю ложку майорана.

Сковороду пока не снимать, пусть стоит на огне, а вы все помешивайте, помешивайте, до тех пор, пока шкварки не станут почти коричневыми, а лук не начнет явно темнеть. Значит, готово. Снимите сковороду с огня и вылейте ее содержимое в заранее заготовленную емкость. Если оставите на сковороде, даже выключив газ, лук в смальце продолжит кипеть и пригорать.

Раньше заготовленный впрок смалец — бесценная добавка к очень многим мясным блюдам, соусам, супам — хранился в особых керамических банках, которые не только украшали интерьер в порядочном доме, но и поддерживали в нем ровную, благожелательную атмосферу. Всякий раз, как взгляд хозяйки останавливался на таком горшочке, сердце радовалось и настроение улучшалось.

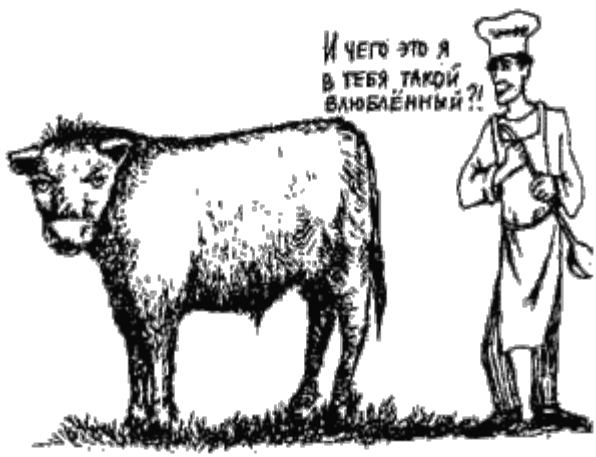
Что касается смальца, то некоторые любят добавлять в него еще мелко нарезанные райские яблочки или любые другие. Пожалуйста, вольному воля, хотя я лично предпочитаю без яблочек.

И еще одно. В зависимости от того, какие планы вы строите относительно заготовленного смальца, можно отделить его от шкварок. Тогда шкварки вылавливаются шумовкой и складываются отдельно, а сам смалец, пока жидкий, сливается в уже упомянутую особую банку или горшочек. Если же мнение изменится, впоследствии никто не мешает использовать и то и другое вместе, накладывая из разных посудин.

Телятина

Чрезмерное увлечение телятиной, безумную погоню за ней я всегда считала бзиком, к тому же вредным.

Ну, во-первых, зачем изводить телятину, если из теленка вырастет потом коровка и станет давать молоко? Или бычок, а из него мяса больше, и оно лучше. Да-да, лучше, потому как телятина и невкусная, и пользы в ней для человека меньше. Знаю, многие придерживаются другого мнения, но спорить с ними я не собираюсь. А еще я и из политических соображений была настроена против телятины, ибо в недавние времена у нас совершенно не умели выделывать телячьи шкуры и бедным людям приходилось привозить себе кожаные изделия из Турции.



В кулинарном же отношении два известных мне блюда из телятины в значительной степени ее реабилитируют. Одно из них —

Зразы телячьи свернутые

Телятину нарезать тонкими ломтями так, чтобы после того, как отобьете, получились овальные кусочки. Точно не скажу, как этого добиться, и когда мне удается, так я считаю это чудом.

Каждый ломтик посолить и поперчить, а потом положить на середину зразы кусочек масла, размером с лесной орех. Теперь сверните ломтик мяса ежиком и приткните зубочисткой, чтобы держался в свернутом виде.

(Бывали в моей жизни моменты, когда я сшивала такую зразу белой ниткой, бывали такие, когда я делала зразы с начинкой — поджаренный в масле лук смешивала с намоченной и отжатой булкой. Бывали моменты, когда просто сворачивала пустые ломтики телятины и ничем не фаршировала и не скрепляла. Как

видите, всякое в жизни случалось.)

Подготовленные зразы обвалять в яйце и сухарях и поджарить в масле.

И ей-богу, получится вкусно!

Второе знакомое мне блюдо из телятины — это

Телячий мостик фаршированный

или телячья фаршированная грудинка по-польски.

Грудинку промыть и отделить мясо от костей.

Другими словами, устрашающе острым ножом надрезать хрящевую часть ребер, переломить «мостик» и отделить кости от хрящей, начиная с широкого конца, причем разрезать не полностью, а только середину, чтобы по краям мясо держалось. Отыщите место, где оно само разделяется на два слоя толстых мышц, и сделайте дыру, по-кулинарному называемую карманом. Опытные хозяйки без труда проделывают эту операцию, неопытные намаются, как дикий осел, но требуемую дыру в конце концов тоже сделают.

Удлините и расширьте карман, засунув в него руку поглубже, и приготовьте фарш.

Фарш: вымочить в молоке черствую булку… впрочем, повторяться не буду, фарш точно такой же, как и для фарширования индейки, поэтому не поленитесь заглянуть в раздел ***Домашняя птица***. Коротко напомню: молотые сухари или черствый белый хлеб, вымоченный в молоке, яйцо, сахар, изюм и миндаль.

Натолкайте все это в карман, сколько влезет.

Место разреза сшейте белой ниткой.

Затем, ясное дело, посолите, смажьте снаружи маслом, налейте немного, на глазок, воды, в нее, воду, размельчите два лавровых листа. И все это смело пихайте в духовку.

Запекать «мостик» следует без спешки, на небольшом огне, от часа до двух, в зависимости от размеров грудинки. В заключение дайте ей подрумяниться.

Легко догадаться, что едоки главным образом налегают на вкусный фарш, грудинка же привлекает тех, кто не прочь погрызть хрящики. Хотя мясо в этом изделии тоже можно обнаружить, к тому же здорово пропитавшееся вкусом и запахом начинки. Любители очень

H

Напитки прохладительные

Это как раз тот случай, когда предлагается не рецепт кулинарного изделия, а просто дается добрый совет, информация. Ведь не всегда человеку сама по себе приходит в голову не скажу — гениальная идея, но даже просто светлая мысль, и уж если кому пришла, то сам бог велел поделиться ею с ближним.

Тут вспомнились мне некоторые напитки, спасшие меня от неминуемой смерти в африканскую жару.

Человек, не переживший подобного кошмара, вряд ли додумается до средства, к которому прибегла я, а оно пригодится где угодно, не обязательно в Африке.

Я считаю два напитка лучшими в тропическую жару.

Первый из них: четверть стакана холодного белого вина долить доверху простой холодной водой. Туда же несколько кусочков льда.

Второй: сок грейпфрута пополам с водой и льдом.

Для гостей же имеется великолепный напиток. Возьмите стакан вермута и три стакана холодного сырого молока. Хорошенько смешайте их в миксере или вручную. Лед класть в этот напиток не стоит, хотя сам напиток должен быть очень холодным.

Такой напиток можете приготовить и себе, и не обязательно сразу литр.

Предупреждаю: этот напиток, в отличие от двух первых, очень калорийный.

Начинка вообще

Если говорить вообще, то шпиговать можно всё и всем.

Очень распространенная ошибка. Не слишком опытная, но слишком замотанная хозяйка в спешке сунула в духовку запекать гуся, не отвлекаясь на такую мелочь, как начинка. О том, что в гусе обычно продается еще и его шея (см. ***Гусь),*** печенка и желудок, данная хозяйка понятия не имела. А все эти детали аккуратно были завернуты в целлофан.

Кажется, именно целлофан и подпортил вкус гуся. Так что имею все основания такие случаи не только занести в разряд распространенных ошибок, но и представить в качестве примера неподходящей начинки.

Две мои близкие родственницы, отправляясь из Варшавы в Катовице в гости к сестре, прихватили с собой две свежие ощипанные утки, чтобы запечь их уже в Катовицах. Дело было летом, стояла обычная жара.

Уж не знаю почему, но в поезде не было столпотворения, по тем временам явление редкое, пассажиры не теснились, не сидели на головах друг у друга. Может, они ехали в первом классе?

Спутниками моих родственников оказались два немолодых человека, судя по всему супружеская пара.

Никому из сидящих в купе не хотелось разговаривать, все молчали, занятые своими мыслями, и все было в порядке. До тех пор, пока на полпути все вдруг не почувствовали какой-то неприятный запах.

Теперь и вовсе не могло быть речи о светских беседах. Вонь с каждой минутой усиливалась. Пожилые супруги позволили себе бросать украдкой возмущенные взгляды на моих мать и тетку. А те в свою очередь стали неприязненно поглядывать на этих людей, с виду вроде бы порядочных. Правда, пожилые, может, у них что с желудком?

Не выдержав, моя тетка, не говоря ни слова, встала и шире распахнула окно. Не помогло. Вонь усиливалась с каждой минутой и стала совершенно невыносимой, когда поезд приблизился к Катовицам.

Наконец поезд остановился, и пожилые супруги с несвойственной их возрасту поспешностью первыми покинули купе. Мои близкие родственницы обменялись сочувственными взглядами. Разумеется, в такую жару пожилым людям трудно высидеть в вагоне несколько часов. А может, они везли что-то такое, вонючее? Интересно, что?

Моя мать потянулась за лежащим на полке пакетом с утками и только теперь обнаружила источник аромата.

Проклиная свою глупость и мысленно извиняясь перед спутниками за обидные для них подозрения, обе сестры выскочили из вагона, и тетка, не раздумывая, швырнула вонючий пакет в бак для мусора на перроне. Мать не успела ее удержать, крикнув лишь что-то о новых льняных полотенцах, в которые она завернула уток. Толпа выходящих пассажиров поволокла их за собой, и вскоре обе оказались по ту сторону билетера.

Заранее извещенная об утках третья сестра, услышав о происшествии, схватилась за голову.

— Дурехи! — напустилась она на сестер. — Это провонялись только потроха! Мы бы их выпотрошили, хорошенько промыли и зажарили в лучшем виде. Какой дурак возит в жару непотрошеную птицу?!

И хотя третья сестра встретила двух первых у выхода с вокзала, было уже поздно. Чтобы вернуться на перрон и извлечь уток из урны, нужно было отстоять длиннющую очередь за перронными билетами, без них билетер не пустит.

Вот так сестры лишились двух вполне съедобных уток и двух новых льняных полотенец моей матери. И это опять пример неподходящей начинки.

Два главных типа начинки подходящей я уже описала в разделе ***Домашняя птица,*** когда говорила о фаршировании гусей, уток, кур и индеек. Начинка несладкая может быть и без печени, начинка сладкая может ограничиться миндалем и изюмом. Все остальные описанные мною составные части начинок являются лишь так называемыми наполнителями, то есть дополнением к основным продуктам, без которых начинке не обойтись.

И так, прежде чем браться за птицу, решите для себя, какой вид начинки выбираете — сладкую или нет, и уже потом детально продумайте ее состав, учитывая вкусы потребителя. И тут должна честно предупредить — как бы вы ни были теоретически подкованы, все равно идеальный для себя состав подберете лишь методом проб и ошибок, то есть опытным путем. Никакая самая мудрая поваренная книга не научит вас, сколько именно сахару всыпать, положить ли майоран или какую другую пряность, добавить ли нашинкованных грибков или тень чеснока, цедру апельсина или лимона, копченый бекон или просто мелко порезанное сало. А вот порубленные крутые яйца, и в большом количестве, не уступят своей железной позиции ни в одной начинке.

О вкусах, как известно, не спорят. Есть люди, которые не

выносят запаха цитрусов. Другие выковыривают изюминки, потому что при виде изюма им делается плохо.

Третьи не едят лука, по глупости или из-за печени. Четвертые, как я, например, не терпят даже запаха чеснока. Об этой четвертой я еще скажу, — в конце концов, этого человека я знаю лучше всех других.

Но ни разу мне не доводилось встречать людей, которые бы возражали против укропчика, зеленой петрушки и майорана.

Итак, главное поняли: начинка делается по велению сердца, слушайтесь его подсказок.

Элементом, связующим все ингредиенты, является намоченный белый хлеб (булка, сухари) и сырые яйца. Все остальное — простор для безграничной фантазии.

O

¤

А вот пример того, как начинка делается самостоятельным блюдом и из нее пекутся *оладьи,* как раз на «О». Хотя нет, надо бы начать с овощей, иначе опять алфавит сбивается. Итак,

Овощи как таковые

Просто сейчас я хочу сказать о проблеме, связанной со всеми овощами, не выделяя один конкретно.

К овощам у людей отношение разное. Некоторые любят овощи лишь в вареном виде, причем здорово вареном, превратившиеся в кашу. Другие же предпочитают овощи недоваренные, даже сыроватые — твердые, хрустящие.

Если смотреть с медицинской точки зрения, то есть говорить о пользе для здоровья, правы вторые.

А мне на пользу наплевать, и никто мне не указ.

Ненавижу, к примеру, недоваренные веточки цветной капусты. Пусть уж они будут или совсем мягкие, или просто сырые, а вот такие, ни то ни се, просто не выношу!

То же относится к полусырой морковке, всем видам капусты, зеленой фасольке.

Мне говорят — если овощи долго варятся, то что-то теряют, какие-то полезные свойства. Пусть теряют, черт с ними. Представьте, что человеку только и думать в кухне, чтобы правильно сварить овощи, тратить на это не только умственные, но и физические силы, — такая готовка его быстренько в могилу загонит. А кроме того, большинство овощей можно есть и в сыром виде, тогда они ничего не теряют из своих полезных свойств, так в чем проблема? Не любит человек недоваренных, твердых, что противно хрустят на зубах, — пусть ест их сырыми, и дело с концом.

Я именно так и поступаю. Ну, конечно, за исключением той же зеленой фасольки и еще кое-какой мелочи.

Оладьи из начинки

А теперь с чистой совестью могу вернуться к оладьям из начинки. Впрочем, не уверена, что «оладьи» — самое подходящее для них слово. С таким же успехом можно употребить и *блины*, и *котлеты.* Но мне нравится слово *оладьи,* к тому же у меня очень мало слов на «О».

Оладьи из начинки получились сами собой, я вовсе не ставила целью сделать именно их.

Началось все с того, что напригласила я много гостей, причем с разными вкусами, и поэтому пришлось запекать двух цыплят с разными начинками, сладкой и несладкой. А точнее, разный вкус был у одной бабы, которая вечно выпендривалась: на дух, мол, не выносит сладкую начинку. Вот и пришлось заготовить фарш для начинки двух видов, да и все равно одним цыпленком всех было не накормить.

Уж не знаю почему, но начинки у меня вышло слишком много, и сладкой, и несладкой. Видимо, в спешке бухнула целый литр молока, а может, наоборот, сыпанула прорву молотых сухарей, главное, что в цыплятах не вместилась ни одна. Что делать? Выбросить излишек добра — рука не поднималась. А поскольку сунутые в духовку цыплята запекались без моего участия, я из любопытства взяла да и пожарила на сковородке оставшийся фарш, слепив из него то, что я называю оладьями, и обваляв их в муке.

И такими вкусными они оказались, что составили достойную

конкуренцию цыплятам, причем были вкусны и в горячем, и потом в холодном виде. Жарила я их в сливочном масле.

Вдохновленная успехом, я не остановилась на достигнутом, а продолжила кулинарные изыскания.

В несладкую начинку, кроме белого хлеба, молока, яйца, укропа, петрушки и печенки, добавила еще острый сыр, натертый на крупной терке. Завалялся у меня в холодильнике полузасохший кусок, вот и пустила в дело.

С тех пор в моем доме не пропадает ни крошки сыра, даже самого лежалого.

Дальнейшие изыскания заключались в полном отказе от печенки, но прибавлении или майорана, или мелко нарезанного лука, или мелко же нарезанного сладкого перца. И опять получалось отлично.

Со сладким фаршем я тоже экспериментировала. То чернослив добавлю, предварительно замочив и мелко порезав, то другие сухофрукты.

И теперь могу смело рекомендовать оладьи из начинки желающим, тем более что не такой уж это труд — взять миску, насыпать молотые сухари или положить куски засохшего батона, залить молоком… и так далее.

Сладкая начинка, та, что с изюмом, миндалем или урюком с черносливом, должна немного постоять, чтобы сухофрукты разбухли и стали мягкими. Впрочем, какой попадется сухофрукт. Некоторые требуется замачивать предварительно, причем на несколько часов.

Несладкую начинку можно жарить сразу. И согласитесь — даже с учетом нарезания укропчика и петрушки ее приготовление не занимает много времени.

Оладьи из овсяных отрубей

Тоже мое изобретение.

Как известно, овсяные отруби — вещь чрезвычайно полезная, всячески рекомендуемая в пищу и врачами, и диетологами, и специалистами-кулинарами. У меня оладьи из них получились так же случайно, как и описанное выше блюдо, и я охотно делюсь с читателями своим открытием.

Три ложки овсяных отрубей залейте горячим молоком, добавьте чайную ложечку изюма, три толченых миндаля и три мелко порезанные сухие сливы. Подождите, пока все не разбухнет, потом садитесь и ешьте.

Нет, это еще не оладьи, немного терпения.

Сначала об отрубях. Поскольку я не выношу кипяченое молоко, стала заливать отруби кипятком. Плесну воды, лишь бы покрыла все перечисленные выше продукты, чтобы сухофруктам было в чем разбухать, а потом доливаю холодное сырое молоко и ем.

Такое примитивное блюдо мне скоро надоело, и я решила его усовершенствовать. Пошла на смелый эксперимент.

В разбухшие и давно остывшие отруби с добавками вбила

яйцо, размешала как следует, долила немного молока, опять размешала и вылила на горячую сковороду, предварительно положив на нее порядочный кусок масла. Огонь сделала поменьше.

Вроде бы поджаривалось, но перевернуть изделие на другой бок не было никакой возможности. Разваливалось на глазах, ну прямо как яичница. Хорошо, терпения мне не занимать. Пусть себе стоит на маленьком огне до посинения, пока не сочтет нужным загустеть. А вот тогда этот блин достаточно поддеть чем-нибудь, лучше деревянной лопаткой, и без проблем поджарить и с другого бока.

Итак, определив опытным путем минимальную интенсивность пламени газовой горелки, вы в дальнейшем можете спокойно оставлять такую оладью на сковороде и заниматься другими делами. Даже пойти на работу или в гости. А вернувшись, обнаруживаете свою оладью вполне созревшей для того, чтобы перевернуть ее на другую сторону и слегка поджарить, так что успеете вымыть руки, сменить обувь, переодеться в домашнее — и пожалуйста за стол.

Вот только такой нюанс. В принципе овсяные отруби, как и хлопья, принято есть на завтрак, а моя оладья поспевала в лучшем случае к обеду, а то даже и к ужину. Но как-то раз я позабыла о ней до такой степени, что оставила на огне на всю ночь. И смогла наконец-то, как положено, съесть свои отруби на завтрак. Так что, не исключено, мой метод и в самом деле чего-то стоит.

Оладьи-блинчики

И эти получились у меня случайно, однако приписывать себе их изобретение не буду, уже давно существует законный кулинарный рецепт.

Вот как это вышло.

Решив однажды сделать нормальные блинцы, я вдруг обнаружила, что молока-то у меня и нет. Завалялось, правда, скисшее, простоявшее уже несколько дней, можно сказать молоко в возрасте, ну да я не мелочная, использовала какое есть.

Получились мои блины довольно толстенькие, немного кисловатые, поразительно нежные, короче — намного вкуснее обычных тоненьких, как положено настоящим блинам. И очень подходили ко всем сладким вещам — варенью, сиропам, просто сладкому чаю.

Правда, такое случилось со мной еще в те времена, когда в продажу поступало самое обычное молоко — от коровы. Оно нормально скисало, если стояло некипяченым, теперешнее же, с многочисленными биологическими добавками, ни за что не скиснет, хоть ты тресни. Стоит и стоит, пока совсем не испортится. И никуда уже не годится.

Так что для таких оладий придется вам поискать кислую сметану, просроченный кефир или какую знакомую коровку, и она выдаст вам натуральное молочко, с которым можете делать все, что захотите.

П

Печенье песочное

И опять я стану говорить о кулинарном изделии, которое за свою жизнь ела лишь в родном доме и в доме моей свекрови.

Потом я разыскала рецепт такого печенья еще в довоенной кулинарной книге. Вот он.

Насыпьте на разделочную доску полкило муки.

Размешайте ее как следует с неполной чайной ложкой порошка для выпечки (разрыхлитель называется) или капелькой соды. А если взять целиком небольшой пакетик порошка или половину чайной ложки соды, тогда печенье получится не таким твердым.

В миску положите сто пятьдесят граммов масла, столько же сахарного песка и пакетик ванильного сахара.

Размешайте все это в миске не особенно тщательно.

Затем содержимое миски выложите в муку на доске и начинайте месить тесто.

Тесто месится с трудом. Создается впечатление, что из всех этих составных частей ни в жизнь теста не сделать, так и останется каждая часть сама по себе. Нетерпеливая хозяйка дольет сметану и тем самым безнадежно все испортит. Ничего не доливать, размесится, никуда не денется!

Настройтесь на многочасовую каторгу, месите, пока тесто не станет нормальной однородной массой, будет свободно отходить и от рук, и от доски. И даже в этом случае помесите еще немножко, не такая уж это каторга, как я в шутку выразилась, минут сорок длится вся процедура, не больше.

Теперь отрывайте от получившейся тестяной массы по куску размером с кулак и раскатывайте его скалкой на доске, чтобы вышел блин не толще четырех миллиметров. Из блина с помощью особой формочки или просто стаканом вырезайте кружочки или другие какие фигурки будущего печенья и раскладывайте их на противне без всякой предварительной подготовки. Запекайте в горячей духовке, чтобы ваши звездочки и полумесяцы приобрели золотистый оттенок.

Обычно первый противень печется несколько дольше последующих, последующие выпекаются в таком темпе, что едва успеваешь их вынимать. Только наложишь новый противень, как уже пора вытаскивать из духовки тот, что минуту назад засунула, не то станет дымиться. Вроде и сладкие получаются печеньица, и в то же время не слишком, вполне нейтральные. Твердые и рассыпчатые. Как я уже предупреждала, если хотите, чтобы получились пухленькими, — не жалейте порошка для выпечки.

Если же предпочитаете твердые — поменьше и порошка, и соды. Опять же по вкусу отличаются бледные и как следует поджаристые.

Захочется как-то разнообразить свои печеньица, сделав их похожими на пирожные, — помажьте масляным кремом (см.), вареньем, повидлом. Переложите два кружочка такой сладкой субстанцией, а потом сами выбирайте, какой вид изделий вам больше по вкусу.

Помидоры

¤

Все мы прекрасно знаем, что в наше время настоящие помидоры днем с огнем не найдешь. Те, которые мы приобретаем в наших магазинах, годятся лишь па то, чтобы всякие украшательства на салатах и бутербродах делать. Получается, в помидорах нет ни вкуса, ни запаха, остался только цвет.

Разве что у вас имеется свой огородный участок, где выращиваются помидорчики на добром старом коровьем навозе, а не на какой-то подозрительной химической пакости.

Хотя, если уж очень захотеть, из любых помидоров можно сделать вполне приличные блюда. Скажем,

Помидоры жареные

Для начала в сливочном или растительном масле потомите немного на сковороде мелко нарезанный лук, чтобы стал прозрачным, но не успел подгореть.

Три помидора средних размеров обдайте кипятком, чтобы снималась кожица, порежьте как придется и положите на сковороду, где уже томится лук. Пусть потомятся вместе с ним. Помешивайте, пока не получится густая масса.

Посолите, поперчите, приправьте молотой паприкой.

Если не хватит терпения дожидаться, пока варево загустеет своими силами, сделайте его густым с помощью ложечки муки, но тогда нужно побольше приправ, поскольку мука лишает блюдо остроты.

Очень хороши такие помидоры в горячем виде в качестве гарнира к мясу, а также как благородная добавка к картошке и любым макаронным изделиям. Да и просто с хлебом очень вкусно. Любители положат еще в помидорную массу чеснок и вообще все, что доставляет удовольствие. К примеру, мяту. Или укропчик.

Помидоры с гренками

Очень вкусно и до смешного просто.

Готовите вы, значит, себе на сковороде обычные гренки — куски нарезанного белого хлеба или булки. Поджариваете их в масле, правильно? На сей раз делайте это на очень большой сковороде, чтобы не всю занял хлеб, приблизительно треть сковороды оставьте для помидоров.

Опять же ошпарьте, снимите кожицу (можете и не снимать, если вас не раздражает необходимость потом выплевывать эту кожицу), порежьте помидоры на дольки. В зависимости от размера помидора это будут четвертинки или осьмушки. А потом тоже поджарьте на масле, как следует посолив и поперчив, что придает блюду пикантность.

Кусочки помидоров поджаривайте с двух сторон, стараясь не разломать их.

А потом садитесь и лопайте на здоровье. Поверьте, это много вкуснее, чем просто гренки с помидорами. В поджаренном помидоре, к тому же сдобренном приправами, появляется ни с чем не сравнимый вкус, сами убедитесь.

Не уверена, что мое кушанье очень полезно для здоровья и для фигуры, зато уж вкуснятина — пальчики оближешь.

P

Разные советы

Они у меня действительно такие разные, что в этом словосочетании слово *разные* решительно выходит на первое место, тесня вроде бы главное существительное *советы.* Потому и ставлю их под букву «Р». А что мои советы с бору по сосенке — неважно, главное, все имеют прямое отношение к кулинарии.

Если вы пересолили какое-нибудь жидкое блюдо — суп, соус, — бросьте в него большую сырую картофелину, она вытянет из жидкости соль. В крайнем случае можно и две картофелины, но не больше, не то у вас получится картофельный суп.

Неопытных хозяек хочу предупредить — духовки обладают очень коварным свойством: в них скорее запекается что-то маленькое и намного медленнее — что-то большое.

Особенность эту я открыла самостоятельно, очень из-за нее пострадала, потому и хочу по доброте своей уберечь вас от неприятностей.

Однажды я засунула в духовку два гренка с сыром и шампиньонами, на пробу. Хотелось знать, что из этого получится и можно ли в случае чего угостить таким блюдом гостей.

Через десять минут гренки в духовке сгорели. Просто превратились в угольки.

Ладно. Я убавила огонь, сунула в духовку два следующих и теперь уже присматривала за ними. Через пять минут гренки были готовы. Вышли отличные, я обрадовалась и устроила прием. Уже после прихода гостей сунула в духовку целый противень и торжественно возвестила, что через десять минут садимся за стол.

Фигушки! Пятнадцать прошло, а гренки ни в одном глазу. Потом выяснилось — для того чтобы как следует запечь такую прорву гренок, требуется не менее получаса.

Тогда я еще была неопытной молодой хозяйкой. Открытие привело меня в ужас. Я решила всерьез заняться изучением загадочного явления, провела парочку опытов и приобрела опыт.

Диетологи весьма рекомендуют приготовление блюд на пару́. Это, по медицинским соображениям, полезно организму человека, тем более что некоторые блюда так и просятся, чтобы их стряпали на пару. Другие же, наоборот, пара не выносят. Разогревать же на пару можно любое блюдо, и это очень легко.

В высокую кастрюлю налейте немного воды, приблизительно с четверть кастрюли. Поставьте на нее дуршлаг, а в него кладите то, что требуется разогреть, например зеленую фасоль, цветную капусту, клецки, вареники, макароны; накройте дуршлаг крышкой и оставьте в таком положении все это сооружение, пока продукты

как следует не разогреются. Вода в кастрюле кипит, пар идет, дуршлаг его пропускает, продукты нагреваются, сердце радуется.

Уверяю вас, на пару разогревать продукты лучше, чем в микроволновой печи, разве что дольше. Но ведь никто не заставляет торчать над кастрюлей столбом!

Вот только нельзя таким образом разогревать жидкие блюда, да еще надо постараться, чтобы все три предмета — кастрюля, дуршлаг и крышка — идеально подходили по размеру.

Когда тушите грибы, не следует мешать твердые и мягкие, потому что получится не очень вкусно. А если вам уж так необходимо вместе с маслятами потушить лисички, последние нужно предварительно мелко нарезать.

А рыжики вообще готовьте отдельно, жалко смешивать их с другими грибами.

Шампиньоны же глупо очищать от кожицы, и хотя я об этом уже говорила (см. *Грибы),* но не устаю повторять, такая уж это распространенная ошибка. Очищенный шампиньон теряет всякий вкус. Шампиньоны просто моют щеточкой под струей воды, и этого вполне достаточно.

Каждый раз, собираясь посолить или посластить блюдо, проверьте, соль или сахар у вас в руках. Столь внимательно относиться к этим процессам я стала с тех пор, как в моем присутствии знакомая перепутала соль с сахаром и посолила компот, а сахар добавила в бульон.

Помните, что печенка и катанка,[13] когда их жарят на сковороде, нещадно брызгаются, так что не забудьте прикрывать крышкой, а чтобы перевернуть на другую сторону, сковороду

лучше на время вообще снять с огня.

Мясо лучше всего замораживать по потребностям, в соответствующих порциях. Куски мяса следует замораживать уже вымытые, отбитые, посоленные. Если положите в морозилку одним большим куском, будет размораживаться до второго пришествия… Даже микроволновая печь не очень поможет.

В желе, из чего бы вы его ни готовили, никогда не кладите киви. Уж не знаю, что в этих плодах такое содержится, но с ними ни одно желе не застынет. Я сама пострадала из-за киви, не помогал даже морозильник. Лед образовывался, не стану отрицать, но само желе не застывало. И даже если желе делается из других плодов-ягод, добавленная в него самая малость киви безнадежно портит целое.

На всякий случай скажу и о такой вещи, — возможно, не всем придет в голову самостоятельно.

Сварили вы, допустим, бульон из курицы. В вашем распоряжении имеются две ноги и грудка. Эти фрагменты домашней птицы не обязательно подавать на стол в отварном виде, некоторым не нравится. В таком случае имеет смысл, предварительно натерев эти куриные детали приправами, обжарить их на сковороде, чтобы подрумянились, лучше всего в сливочном масле, и выдать их или за жареную птицу, или даже за запеченную. Никто не разберется, приправы и обжаривание кардинально меняют вкус куриного мяса.

Очень важное указание для не очень опытных хозяек.

Как известно, для того, чтобы жидкое кушанье сделать гуще, в него добавляют муку. Обычно муку разводят в отдельном сосуде, затем понемногу вливают в кастрюлю с соусом или супом, помешивая. И кушанье делается густым. Однако при этом в значительной степени меняется вкус блюда, он теряет остроту, делается более умеренным, мягким. Если это вам и требуется — все в порядке. Но если же вы стремитесь к чему-то попикантнее, не следует лишаться уже достигнутого, и тогда разводите муку в жидкости, которую берете в этом же кушанье, то есть не доливайте лишнюю воду. Правда, в таком случае емкость для муки надо выбирать побольше размерами, ибо мука, если ее залить горячим, сразу же превратится в кашу, а мучная каша главное кушанье никак не украсит. Так что в муку приходится все добавлять и добавлять горячий соус (суп), пока понемногу не обретем нужную консистенцию, и тогда можно без опасений выливать нашу болтушку в главное блюдо, даже не очень интенсивно помешивая. А поскольку и то, и то горячее, искусственно загущенный соус мгновенно закипает, ждать не приходится.

Вода, которая сливается после того, как картошка сварится, — очень ценное лекарство при отморожениях. По собственному опыту знаю, именно с помощью такой воды из-под картошки я вылечила здорово отмороженные руки. Было это еще в сорок втором году, во время войны. В том году зима стояла лютая. Словно мало было одной войны, еще и страшные морозы.

Значит, если вы намереваетесь использовать воду из-под картошки в лечебных целях, вылейте ее не в раковину, а в тазик. И суньте в эту горячую воду отмороженные фрагменты своей анатомии. Чем вода горячее, тем лучше, терпите. Тем более что не требуется держать долго, можно сунуть всего на мгновение. Как почувствуете — больше не можете, так и отдергивайте руки-ноги-нос. А потом еще немного подержите их в уже слегка остывшей воде.

Положительный результат гарантирован, даже если отморожение застарелое, ведь такая напасть могла с вами случиться и раньше, а о лечении узнали лишь сейчас, прочтя эти слова. А гарантия — рука, которой написаны вышеприведенные советы.

Если быть точной, вылечила я не только руки, но и пальцы на ногах. Правда, шипела при этом так, что мне позавидовала бы дюжина змей.

Думаю, вы уже заметили мою сдержанность по отношению к чесноку, но если вы чеснок любите, то не обращайте внимания и добавляйте его во все кушанья, которые, по-вашему, этого стоят. Разумеется, человеку, наевшемуся чеснока, не рекомендуется как минимум сутки общаться с другими людьми, причем неважно, какого они, эти люди, пола. О чесноке я скажу в разделе *Чеснок,* а

сделать данное послабление меня заставили альтруизм, то есть любовь к ближнему, и элементарная порядочность. Вот и вы соблюдайте эту элементарную порядочность, не дышите чесноком на своих ближних.

Рис

¤

Какой у риса вкус? Вопрос на засыпку. А ответ такой: сам по себе рис никакого вкуса не имеет. У него тот вкус, который ему придают приправы. С одной стороны, это большой недостаток риса, с другой — его огромное достоинство. А насчет того, как готовить рис, так я выдумала свой собственный способ.

Не стала я прибегать к дедовским методам, заворачивать горшок с рисом во всякие там перины или газеты, а просто-напросто вскипятила рис в таком количестве воды, чтобы он не пригорал, и сунула кастрюлю в духовку. Разумеется, сделала маленький огонь. Сунула, значит, кастрюлю в духовку и предоставила рис самому себе.

Когда я через час (а может, и через два) заглянула в кастрюльку, рис произвел на меня впечатление сваренного просто великолепно, хоть на конкурс выставляй: каждое зернышко отдельно, каждое прекрасно разбухло, ничего не пригорело. Когда же я в полном восторге попробовала этот великолепный рис, он оказался просто твердокаменным. Хотя, возможно, я преувеличиваю. Пожалуй, немного помягче камня. Но совсем немного.

Пришлось думать. Пораскинула я мозгами и пришла к выводу: мало воды налила. Убедило меня в правильности такого предположения поведение моего риса, он просто-таки алчно поглощал воду, сколько бы я в него ни доливала. Я и доливала, а он все поглощал. И в результате получилось у меня нечто совсем несусветное, ни с чем не сообразное.

Что ж, экспериментаторы должны набраться терпения и не пасовать перед трудностями. Я продолжала изыскания.

Второй раз воды налила побольше, и у меня получилась густая отвратительная каша.

При третьей попытке я уже внимательно следила за рисом в духовке, проверяя, что там с ним происходит, и подливая по мере надобности воды в кастрюлю. Уварился, проклятый, но был далек от совершенства.

Далее я уже потеряла счет попыткам, а чертов рис словно издевался надо мной. Наконец мне удалось выявить оптимальные пропорции воды, риса и времени его готовки.

В общих чертах они сводятся к следующему: когда ставите кастрюлю с рисом в духовку на маленький газ, в кастрюле

должно быть чуть больше двух третей риса, а над ним приблизительно одна треть воды. В принципе этого достаточно, остальное рис берет на себя. Не мешает все же пару раз заглянуть в кастрюлю, и в зависимости от необходимости или снять ненадолго крышку, или еще немного подлить воды. Солить можете когда хотите, но лучше это сделать в начале процесса.

Рис прекрасно сочетается со всеми соусами, особенно с жидкими. Только благодаря рису в большинстве случаев жидкий соус лишь и можно съесть. Рис, как уже говорилось, смягчает излишнюю остроту кушанья. А главное, от него не толстеют. Что касается последнего, у меня есть веские основания так утверждать.

Знала я когда-то семью, состоящую из отца, матери и дочери. И все трое выглядели как чахоточные в последней стадии заболевания. Причем до такой степени, что перепуганная школа то и дело посылала дочку на обследование.

Некоторые из наших общих знакомых считали причиной такой худобы обыкновенную скупость матери, ведь отец очень неплохо зарабатывал, будучи хорошим специалистом-сантехником. И вот однажды кто-то из нас случайно услышал разговор матери этого семейства с продавщицей продовольственного магазина. Купив полкило риса, женщина с удовлетворением сообщила продавщице, что теперь обед ее семье обеспечен на целых два дня. Сегодня на этом рисе она сварит суп, а завтра вынет рис из супа и подаст его в качестве второго блюда. Очень экономный способ ведения хозяйства, похвасталась женщина, уж она-то знает.

И тогда мы все поняли. Раз эта семейка питалась всю дорогу рисом, который в те времена был самым дешевым продуктом в наших магазинах, так ничего удивительного, что все члены семейства могли похвастать тощими фигурами, о каких мечтает каждая манекенщица.

Дружно осудили мы скупую бабу, и оказалось — зря оговорили женщину.

Не прошло и года, как умер муж-сантехник, и тут вылезло шило из мешка. Вот кто оказался скупердяем! После его смерти обе женщины — мать и дочь — сразу изменили прежний способ питания, теперь они катались словно сыр в масле, ни в чем себе не отказывая, и с горечью вспоминали годы, как они выражались, вычеркнутые из их жизни.

Хотя, с другой стороны, я знаю людей, убежденных, что от риса очень толстеют, и доказывающих это на собственном печальном опыте. Так что не стану что-либо категорически утверждать, поступайте как знаете.

Преимущество риса в том, что если вы просчитались и сварили его слишком много, остаток не обязательно в следующий раз разогревать, его можно есть и как холодное блюдо, добавив всевозможные сладости.

Рис сладкий

Если рис уже сварен, то сделать его сладким — пара пустяков.

Добавьте сметаны, насыпьте сахарный песок и молотую корицу — и готово дело. Если нет корицы или кто ее не любит, замените ванильным сахаром, но я считаю — с корицей лучше.

Сейчас усиленно рекламируют йогурты, желающим не возбраняется попробовать сладкий рис размешать с каким-нибудь фруктово-ягодным йогуртом. Сама я, правда, не пробовала.

Рольмопсы

Все же решила вернуться к этому деликатесу, хотя о нем уже упоминала и не собиралась говорить отдельно, поскольку в свое время (когда и создавался роман «Проклятое наследство») готовили их по-другому, и я там даю рецепт другой. Тогда рольмопсы делали из сельди, что продавалась развесной, из бочек. Не знаю, есть ли в наше время такая, а если нет, оно и к лучшему, ведь чистить селедку и извлекать из нее кости — работа адская.

Намного проще купить просто селедочное филе в собственном соку, что я и сделала, дабы испробовать лично новый способ приготовления рольмопсов, которые заслуженно считаются лучшим блюдом всех времен и народов.

Итак, приобрела я то, что называется «селедочное филе в собственном соку», постаравшись подобрать куски покрупнее, и взялась за эксперимент. И сразу заявляю — эксперимент блестяще удался, а его конечный продукт пользовался бешеным успехом.

Брала я, значит, кусок такого филе, стряхивала с него немного собственный сок, раскладывала на доске, смазывала тонким слоем горчицы и старалась разложить на нем как можно ровнее меленько нарезанный соленый огурчик, правильнее сказать — мелко порубленный. Потом добавляла несколько горошин перца и сворачивала таким образом подготовленное селедочное филе в толстый рулетик. Чтобы не распадался, протыкала его зубочисткой или специальной заостренной деревянной палочкой. Сложив один за другим такие рулстики в большую стеклянную банку, пересыпала их тонко нарезанными кружочками репчатого лука.

Затолкав все рольмопсы в банку, залейте их горячим уксусом, вскипяченным с лаврушкой и несколькими горошинами перца.

И пусть банка с рольмопсами постоит себе с недельку.

Сами увидите — никто не взглянет даже на самую изысканную еду, если в доме есть рольмопсы.

Рыба

О рыбе как таковой я могу высказываться исключительно с позиций едока, потому что только ела ее, по никогда (за исключением селедки) сама не готовила. Ела же, лишь будучи где-то недалеко от ее, рыбы, родной стихии — вблизи моря или озер, например у над в Мазовии, на балтийском побережье, или за границей, скажем в Дании или во Франции.

Однако кое-какой информацией о рыбе располагаю и охотно ею с вами поделюсь.

Корюшка или снеток лучше селедки, потому что в них меньше костей и можно есть вместе с поджаристым хвостиком.

Мазурская уклейка — тоже неплохая рыбка, если ее долго-долго жарить в подсолнечном масле и добиться, чтобы она превратилась по виду в рыбку золотую; тогда можно схрумкать целиком, как есть, с костями, скелетом и хвостиком. Ну разве что без головы.

Самая вкусная рыба та, что только что выловлена.

Замороженная уже не то. Единственный раз попались мне отличные куски замороженной рыбы, точнее филе, в Дании, больше нигде не встречала.

В уксусе подавать можно лишь селедку, никакая другая рыба с уксусом не сочетается.

К лососю холодного копчения чрезвычайно подходят листики мяты. Если уж вам надо запечь рыбу, тогда непременно заверните

ее в фольгу, иначе высохнет в духовке. Такая запеченная рыба считается продуктом, от которого худеют, и это чистая правда. Ее много не съешь.

Проклятых костей почти лишены крупный судак, крупный лосось, крупная треска, угорь, камбала и акула.

Слышала я, что даже кошмарно костистого леща можно так зажарить, что костей и не почувствуешь, но это уже из области преданий.

Хотя — что я говорю? Ведь сама ела. Однако это было тайной хозяйки, такой глубокой, что я даже не делала попытки в нее проникнуть.

Жарить рыбу по-настоящему умеют лишь те, кто всю жизнь прожил у моря, у реки или у озера.

Однако и у них случаются застопырки, — как говорится, и на старуху бывает проруха. Вот одна из таких прорух.

Две сестры в рыбачьем поселке на Балтике даже среди рыбачек славились своим умением жарить рыбу. Как-то одна пришла в гости к другой в тот момент, когда у той собирались гости. И сестра, хозяйка дома, попросила первую сестру нажарить уже подготовленную рыбу. Нет ничего проще.

Сестра-гостья, войдя в кухню, увидела на столе действительно уже разделанных угрей, даже нарезанных на куски, муку в большой тарелке, сковороду и бутылку растительного масла. И, не теряя времени, споро принялась за дело.

Занятие привычное, все шло как по маслу, вот только куски рыбы что-то слишком уж прилипали к сковороде. Ну да не беда, просто подлила побольше масла и продолжала, обваляв куски угря в муке, шмякать их на сковороду, поджаривая со всех сторон.

Гости ели да похваливали. Мало того, еще наговорили хозяйке комплиментов, дескать, у ее угря какой-то специфический, чрезвычайно приятный вкус, ни с чем подобным до сих пор нс сталкивались.

Лишь после ухода гостей выяснилось, что в большой тарелке была не мука, а сахарная пудра, приготовленная совсем для другого.

А треска меня озадачила.

Я очень хорошо помнила широкую тресковую и трескучую кампанию, развернувшуюся в нашей стране в послевоенные годы, когда нужно было настроить население на рыбу при отсутствии мяса. Помню аршинные буквы на стенах домов во всех городах Польши: «ЕШЬТЕ ТРЕСКУ!» И почти везде приписки от руки народных острословов: «НАГОНЯЕТ ТОСКУ».[14]

А тоску та треска и в самом деле нагоняла ужасную. И как

только предприятиям нашего общественного питания удавалось сделать такую гадость из пи в чем не повинной рыбы? Уж не знаю, в чем тут фокус. Или та треска была не так заморожена, или слишком уж лежалая, но только более отвратительную пищу просто трудно себе представить.

И поэтому, когда мне довелось, будучи в Дании, отведать треску только что из моря, я не поверила своим глазам. Глазам — это сначала, потому что перво-наперво взглянула на отлично, со знанием дела, зажаренную рыбу. А потом еще раз не поверила, отведав подлинный гастрономический шедевр, — на редкость вкусная, сочная и очень нежная рыба. Позже узнала, что и рыбные котлеты из трески получаются отменные.

Так что могу с чистой совестью обратиться ко всем вам с тем давним призывом: ЕШЬТЕ ТРЕСКУ! Без всяких позорящих эту благородную рыбу словесных добавлений.

C

Салаты

¤

Понятия не имею, почему никто не делает таких салатов, которые я с детства привыкла есть в родном доме.

Хотя, если честно, прекрасно знаю причину, просто кривлю душой.

Салат домашний овощной

А делается тот фамильный салат так.

Небольшими кубиками, желательно одинакового размера, нарезались всевозможные овощи — или отваренные специально, или сваренные в супе. Овощи такие: морковь, картошка, петрушка, сельдерей, порей. К этому добавлялись в сыром виде яблоки, свежие и соленые помидоры и крутые яйца.

Зеленая фасоль, зеленый горошек могут быть консервированные, не забудьте мелко нарезанный репчатый лук и маринованные грибы, лучше лисички, тоже нарезанные мелко-мелко.

К овощам непременно полагаются остатки какого-нибудь вареного или запеченного белого мяса, скажем курятины, а еще лучше, если окажется телятинка. Мясо тоже нарезать кубиками. Особо подчеркиваю — лучше всего в такой салат положить телятину, она придает ему свой, особый вкус.

Запомните, никакой капусты!

Все ингредиенты кладутся в равных долях, за исключением лука и петрушки, тех положите вполовину меньше.

Посолите, поперчите, заправьте майонезом — не жалейте, майонеза побольше! И тщательно размешайте.

А почему я кривила душой, так это ежу ясно. Откуда в нормальном доме все эти ингредиенты, особенно столь необходимая телятинка? Так что понятная причина, по которой такие салаты не столь уж часто готовят. Но хоть по праздникам же можно?!

В преддверии праздников и нашествия гостей все равно закупаются и варятся овощи, закупается и запекается или телятина, или какая домашняя птица. А мясо в такой салат положить надо обязательно, без него совсем не то выходит.

В наши дни в салат моего детства можно еще положить и консервированную кукурузу, и болгарский перец свежий или маринованный, что нам мешает попробовать?

Салат по-датски

В Дании такой салат непременно бывает на каждом столе по особым случаям, и очень он мне нравится, вот и пользуюсь случаем распропагандировать и у нас. Для приготовления такого салата необходима большая миска.

В миску сложите порезанный зеленый салат, туда же добавьте свежие огурцы кружочками, кусочки помидора и сладкого перца, сырые шампиньоны, крупно нарезанные, и крутые яйца, разрезанные на четыре части. Перемешайте, затем окропите лимонным соком, полейте растительным маслом, посолите и поперчите. Все. Можно есть.

Салат картофельный

Его я тоже открыла для себя в Дании, и хотя впоследствии часто готовила дома, неизвестно почему он не был таким вкусным, как тот, заграничный.

Картошку сварите, стараясь, чтобы не разваливалась, ведь ее нужно нарезать кубиками. Впрочем, сойдут и ломтики. К ним добавьте мелко нарезанный репчатый лук и совсем мелко — укропчик. Вот три основополагающих продукта, остальное зависит от множества факторов, осложняющих нашу жизнь. Если

есть в доме сыр — не помешает немного, хорошо также бросить в салат и нарезанный маринованный огурчик, а также вездесущее крутое яйцо. Разумеется, во все блюда, которые готовите, добавляйте излюбленные приправы, это уже решать вам.

Обязательно посолить и поперчить, а также заправить густым майонезом.

Вышеописанное кушанье хорошо само по себе и в качестве холодного гарнира ко многим мясным блюдам.

Салат из карри

Не удивляйтесь, эта острая приправа (или соус) в данном случае действительно выходит в лидеры среди остальных составных частей.

Вот вы прочтете рецепт и начнете раздумывать, стоит или нет готовить, а того не знаете, сколько труда стоило мне раздобыть этот рецепт! Словами этого не высказать, ну да что теперь… Пользуйтесь.

Салат с карри мне давно нравился, и тот, которым меня угощали в дружественных семьях, и тот, что продается готовый в гастрономах и частных лавочках. А поскольку он очень пришелся мне по вкусу, я захотела смастерить его сама. Для этого следовало как минимум идентифицировать составные части. Думаете, легко?

У меня хватило ума приобрести готовый салат и внимательно, ну, не под микроскопом, но с лупой в руках изучить его дома. Попробовали бы сами, тогда бы поняли, как нелегко отделить микроскопические слипшиеся кусочки один от другого, затем каждый кусочек рассматривать, обнюхивать, пробовать на зуб.

А тут еще, как назло, называвшиеся одинаково салаты в исполнении разных фирм существенно различались. Пришлось экспериментировать, решая, какой же лучше. Короче, вот вам рецепт.

Сварите макароны. Такие, знаете, коротенькие, в виде раковинок, звездочек, буквочек и пр. Не толстые трубы, не тонюсенькие нитки, не завивающиеся спиралями, а именно довольно объемные, но маленькие по размеру. Отцедите и остудите их.

В миску с макаронами вывалите содержимое банки кукурузы, мелко нарезанные корнишоны или маринованные грибочки, а можно и то и другое. Сомневаясь, но все же добавьте и немного нарезанной кусочками спаржи, тоже из банки.

В густой майонез всыпьте большую ложку, с верхом, карри, а лучше две ложки. И очень тщательно размешайте содержимое миски, добавив в нее этот майонез с карри, тоже чрезвычайно тщательно размешанный.

В результате должно получиться то, что я называю салатом из карри. А если что не так, не обессудьте, ведь о вкусах не спорят. Попробуйте сменить кое-какие составные части или пропорции. Уверена я лишь в незыблемости макарон, кукурузы, маринованных грибков и карри. За все остальное головой не поручусь.

Салат из креветок

Не бойтесь, изложение рецепта с обычного «креветку изловить» начинать не стану. Гораздо проще приобрести креветки в магазине, теперь с этим проблем нет. Причем далее предлагаю

метод фифти-фифти, то есть половину креветок взять замороженных, а вторую половину — в собственном соку. Лучше всего выбирать креветки среднего размера, не большие, но и не совсем мелкие.

А если среди моих читателей найдутся ленивые и, дочитав до этого места, просто пойдут и купят готовый салат из креветок, так я им посоветую купить еще столько же по весу креветок в собственном соку, ведь каждый знает, что магазинные салаты в основном состоят из майонеза, креветок же там — что кот наплакал. Смешайте купленные отдельно креветки и купленный салат, получится в самый раз. А собственный сок, в котором креветки продавались, можете вылить в раковину.

Если же вы самостоятельно занялись приготовлением салата из креветок, то предлагаю самые разные варианты. Например, креветки в авокадо.

Как известно, авокадо никаким вкусом не обладают, следовательно, это просто идеальный наполнитель, то есть съедобная масса, принимающая тот вкус, какой вы пожелаете ей придать. Смешиваете в миске креветки, нарезанную кубиками мякоть авокадо, нарезанную же кубиками половинку лимона, а из другой половины выжимаете в миску сок, туда же добавляете майонез, приправы и солите.

Более изысканный вид приобретают половинки авокадо, из

которых извлечена мякоть, наполненные содержимым миски.

Или:

Очистите грейпфрут, снимите с него горькую пленку, осторожно раздерите на куски и смешайте с креветками, заправив в заключение майонезом. Больше ничего не надо, даже лимон. Некоторым нравятся такие сладковатые креветки.

Или:

Креветки, тонкие полоски спаржи из банки, порезанные на мелкие кусочки, майонез, сок одного лимона. Соль и перец по вкусу.

Или:

Только креветки плюс те самые лимонные кубики. И майонез.

Или:

Состав расширенный. Креветки, авокадо, лимон, спаржа, крутые яйца крупными кусками, скажем порезать их два раза вдоль и два поперек. И майонез. Проследите, чтобы все же преобладали креветки.

Можете выставить своим гостям огромную салатницу салата из креветок, все равно какого из названных, кроме разве что того, с грейпфрутом. Сверху водрузите помидорчик без кожицы, для красоты, как завершающий колористический аккорд. Помидор вкуса не испортит, есть не мешает, а эффект производит.

А если уж захотите совсем убить гостей, не пожалейте времени на нечто сногсшибательное: тост из белого хлеба, лишь слегка подрумяненный в тостере, намажьте тонюсеньким слоем масла, сверху положите два тонюсеньких ломтика хорошей ветчины, а на них — горку салата из креветок. Впечатляет, хотя есть это можно лишь с помощью ножа и вилки.

Сами же креветки весьма рекомендуются всеми специалистами в области рационального питания. От них не толстеют, хоть полвагона съешьте — не растолстеете. Вот интересно, сколько же будут стоить эти полвагона?

Салат из улиток

Опять же не собираюсь заставлять вас бегать по садам и огородам в поисках улиток… то есть, разумеется, если хотите, бегайте и собирайте всякую гадость, но салат из нее делайте лишь в том случае, если пригласили в гости какого-то особенно заядлого врага.

Те улитки, из которых положено делать салат, продаются в банках, разумеется в собственном соку, и это не устрицы и не огородные улитки в белой скорлупе, а особые, съедобные.

Салат из них делала когда-то моя приятельница,

обожавшая… нет, не улиток, а эксперименты. И в качестве дополнения к улиткам она употребила цикорий. Кроме цикория там было много чего еще, но ни она, ни я не помним, чего именно, а вот цикорий запомнили.

И еще помним, что из этих двух составных частей ни одна не должна преобладать, всего поровну, так что даже и не знаю, как правильно назвать салат — из улиток или из цикория. Пусть остаются улитки, заманчивее звучит.

Нарезается, значит, этот цикорий поперек, а не вдоль, как в ресторанах, и не большими кусками, а ломтиками не более одного сантиметра. Затем в цикорий кладутся улитки. Собственный сок с них никуда не пойдет, можете выбрасывать, зато капните немного лимонного.

Перец и соль.

Ну а кроме этого, добавляйте что бог на душу положит.

Например, немного мелко нарезанного болгарского перца, свежего или маринованного.

Ага, разумеется, крутые яйца, очень даже подходят они к улиткам.

А больше, пожалуй, ничего и не надо, а то получится совсем другое блюдо.

Салат из цикория

Чтобы реабилитировать цикорий из предыдущего рецепта, расскажу о настоящем салате из него.

Распространено мнение, что салат из цикория — это просто листики цикория, оторванные от целого пучка, немного смазанные майонезом и присыпанные перцем. Так это неправда.

Цикорий следует как можно мельче нарезать, добавить в него лимон кубиками, крутое яйцо кубиками, разные сорта перца молотого, соль и майонез. Хорошенько размешать. Можно еще прибавить листик-другой зеленого салата.

Если кому-то майонез противопоказан или вообще не нравится, его запросто заменяют любым растительным маслом с лимонным соком, причем не только в салате из цикория, но и в остальных тоже. Можно и йогуртом, но это уже совсем другое дело. Йогурт полезен, не стану спорить, однако в салатах он как-то не на месте. Впрочем, и здесь срабатывает правило, о котором я не устаю напоминать: то, что полезно, — невкусно, а то, что вкусно, — вредно для здоровья. Но никто и не предлагает все время есть лишь то, что вредно. Можем себе позволить время от времени, для удовольствия. В конце концов, вечно пребывать в плохом настроении из-за невозможности вкусно поесть — тоже

вредно для здоровья.

Салат из репы

Радуйтесь, зануды, наконец-то рецепт просто целебного салата.

Репу натрите на мелкой терке. Если крупная — то одну, если небольшая — то две штуки. Посолите, капельку поперчите, капните лимонного сока и добавьте густую кислую сметану. Хотя не обязательно густую, но кислую — обязательно. И это все.

Мало того, что очень вкусно и можно есть в качестве дополнения к чему угодно, но и очень полезно для печени.

Точно такой же салат готовят и из редьки, но предупреждаю — редька намного острее, это на любителя.

Салат из крапивы

Вот тут я уже не могу посоветовать вам купить продукт в магазине или на рынке. Крапива — продукт натуральный, растет где пожелает, специально выращивать еще не додумались, так что придется лично пойти и нарвать ее. Польза двойная, заодно и прогуляетесь на свежем воздухе.

Подходящую крапиву легче всего нарвать весной, потому что для салата требуется молодая, однако подойдет и выросшая в разгар лета. И вообще крапива — такое замечательное растение, которое растет с ранней весны до поздней осени, и всегда можно в зарослях крапивы отыскать молодые растения, вылезающие прямо из земли. Рвите такую, совсем молоденькую.

Отправляясь за крапивой, не забудьте взять ножницы и надеть на одну руку перчатку. А лучше на обе руки.

Стебли срезаются вместе с листьями и складываются в кучу. Когда наберется порядочно, несете кучу домой, полощете под краном каждую веточку и складываете в какую-нибудь вместительную емкость.

Затем обдаете крапиву кипятком, но толь ко обдаете, выдерживать в кипятке не надо, ведь это должна быть крапива сырая, а не вареная, так что быстренько слейте воду. Удобнее заниматься этой процедурой с помощью дуршлага: заполнить дуршлаг крапивой и поливать ее кипятком. Правда, кипятка в этом случае понадобится больше, зато и выливается он сразу же.

Оставим затем крапиву в дуршлаге остывать, а когда остынет, мелко-мелко нарезаем или просто рубим на доске. В основном в дело идут крапивные листья, но можно и стебли, если они зеленые и тонкие. Твердые и огрубевшие безжалостно выбрасывайте.

Ага, забыла сказать — не бойтесь резать крапиву голыми руками. После того как обдали кипятком, она уже не жжется. Гарантирую! Лично проверяла сотни раз.

Крапиву принято заправлять какими-нибудь кисломолочными продуктами, например сметаной или нежирным кефиром. Не помешает капнуть немного лимонного сока и опять же немного оливкового или другого растительного масла. Посолить, поперчить. Салат готов.

И пусть мне кто-нибудь скажет, что не полезно для здоровья! А может, кто-то заикнется о дороговизне такого салатика? И ведь очень недурен на вкус, хотя вкус его и несколько специфичен.

Любителей же совсем уж народной еды наверняка привлечет возможность добавить в крапивный салат несколько листиков свежей лебеды. Кстати, поесть крапивы и закусить лебедой очень по вкусу уткам, просто обожают. А мы что, хуже?

Салат из помидоров

Классический вариант — это нарезанные как можно тоньше ломтики помидоров, перемежаемые такими же тонкими кружочками лука, посыпанные солью и перцем. Или просто ломтики помидоров, а на каждом немного меленько нарезанного лука. Но в этом, последнем случае сначала помидоры посолите, чтобы соль попала прямо на помидор, а не через лук, ибо помидоры соль любят.

Раньше такой классический салат поливали уксусом. Теперь же, если кто любит кислое, лучше вместо уксуса воспользоваться лимонным соком.

Самое главное — такой помидорный салат можно делать лишь при наличии помидоров настоящих, то есть таких, которые имеют и вкус, и запах. Если настоящих нет — и не беритесь, из стерильной тепличной дряни только дрянь и сделаешь.

Но если уж взялись, снимайте с помидора кожицу и режьте его на такие ломтики, которые помещаются в рот, причем нормально открытый, а не раззявленный во всю ширь.

Удобней сначала разрезать большой помидор пополам, а потом каждую половинку уже нарезать на ломтики. Можно, конечно, резать помидоры и по-другому, на четвертушки или осьмушки, это уж как придется. В последнем случае и лук не обязательно нарезать кружочками. Крутое яйцо тоже не помешает, но кто хочет, может вообще обойтись и без лука, и без яйца, есть одни помидоры.

Обычно помидорный салат не заправляется ничем, но если добавите кислой сметаны, будет очень вкусно.

Салат из зеленого горошка

Откройте банку зеленого горошка, слейте жидкость, вывалите горошек в миску, посолите, добавьте большую ложку майонеза, размешайте — и готово. На все про все понадобилось минуты три, а есть будете с удовольствием.

Если время не поджимает, добавьте в этот салат немного ветчины, мелко нарезанной кубиками. Тогда это займет у вас еще пару минут, но дело стоит того.

Салат фруктовый

Любой дурак сумеет его сделать.

Берете какие угодно фрукты, нарезаете их, смешиваете — вот и весь салат.

Таков общий принцип, совершенно безопасный и испытанный. Фрукты все сочетаются друг с другом, вот разве что скажется сезонность, так что кое-какие ограничения имеются. Не станете же вы настаивать в январе на малине?

Итак, в салат идут абсолютно все фрукты. Это могут быть или одни яблоки, или одни груши, или яблоки с грушами, или одна малина, или одна ежевика. А может быть и богатая смесь: яблоки, груши, апельсины, грейпфруты, ананасы, лимоны, киви, слива, мандарины, дыни, арбузы, изюм, виноград, клубника по сезону, вишни, черешня. Весь этот набор режется на куски одинакового размера, притом чем мельче, тем лучше. Если же фруктовый салат сделан вами из крупных кусков, то просто в силу необходимости его едят выборочно, по отдельности каждый фрукт. Тоже неплохо, кому нравится, но это уже не будет салат.

Когда имеешь дело с ягодами и фруктами, необходимо учитывать индивидуальные особенности каждого фрукта, каждой ягодки.

Грейпфрут обязательно очищайте от пленок-перепонок. Они горькие и несъедобные.

Апельсин можно очистить и разделить на дольки, а потом уже нарезать эти дольки. Если же режете тонкими кружочками, чтобы уже кружочки превратить в кубики, тогда обязательно удалите белую мякоть в середине апельсина.

Это замечание относится и к лимону.

Сливы перед употреблением обдайте кипятком, чтобы легче снять с них кожу. Правда, после этого они делаются слишком мягкими и плохо режутся, но ничего страшного, пусть будут кое-

как накромсаны.

Косточки вынимаются из всех фруктов, даже из винограда.

Дыня обязательно должна быть совсем созревшей.

Ананас советую брать из банки, а не свежий. Ананасы консервированные всегда мягче и вкуснее, а свежий ананас бывает совершенно зрелым лишь там, где он произрастает, к нам же завозят те, что лучше переносят транспортировку. Киви покупайте не слишком мягкие, лучше потверже. Те, что можно есть лишь ложкой, для фруктового салата не годятся.

А теперь поясню, зачем надо все фрукты нарезать малюсенькими кубиками. Именно благодаря этому каждый фрукт отдает немного своего запаха и пропитывается запахами соседей, и тогда, поедая салат, мы получаем возможность максимально наслаждаться разнообразием. К тому же мелкие кубики фруктов легче впитывают и приправы.

Каждый делает салат, руководствуясь своими вкусами и пристрастиями. Кто любит послаще, кто покислее. В зависимости от этого и оперируют нужным количеством или сахара, или лимона.

Вот пример салата:

нарезаем кубиками большое яблоко, большую грушу, две сливы ренклод, немного ананаса и дыни, а также один небольшой лимон. Посыпаем эту смесь фруктов сахарным песком и корицей, а потом ставим в холодильник на такое время, сколько занимает у нас приготовление обеда. Десерт же, притом замечательный, обеспечен.

Или вот еще пример:

два яблока, две груши, три ренклода или сливы венгерки и лимон. Больше ничего. Посыпаем сахаром и молотой корицей и опять же суем в холодильник. Хотите — добавьте немного ванильного сахара.

Если желаете, чтобы во фруктовом салате было больше сока, — оставьте его постоять при комнатной температуре.

Еще пример салата:

сплошные цитрусы, то есть грейпфрут, апельсины, мандарины, лимон. К этому добавляются ананас, дыня, киви, пригодится и изрядный ломоть арбуза. С сахаром осторожнее, не переборщите, зато в этот салат можно долить немного сухого белого вина, например вермута.

А вот салат — осенняя смесь.

В нее входят яблоки, груши, сливы, виноград, апельсины, мандарины, изюм, ежевика, даже крыжовник. Не лишним будет ананас, дыня тоже пригодится. Посыпаете сахарным песком и молотой корицей.

Теперь — весенняя смесь.

Клубника, земляника, вишни, черешни, немного цитрусов. Ананас никогда не лишний. Ну и сахар с корицей.

Обязательно учтите — основной вкус фруктовый салат приобретает по преобладающему фрукту.

Вершина салатного достижения — это когда гости никак не могут догадаться, что же такое они едят. Пусть поломают голову, какие именно ягоды и фрукты использовала хозяйка для своего кулинарного шедевра.

И чего это Иоланна, блин, в салат накидала?!

Теперь о корице. Допускаю, что не любите ее, хотя случается редко. Пожалуйста, замените корицу гвоздикой, только не забудьте предварительно растолочь молотком. Если сунете гвоздику в салат как есть, придется ждать не меньше недели, пока ее запах ощутится.

И всегда, в любой фруктовый салат, можно насыпать немного ванильного сахара.

А теперь о внешнем виде фруктового салата.

Чтобы это кулинарное изделие было не только вкусным, но и выглядело привлекательно, украсьте его взбитыми сливками. Очень эффектно выглядит такая снежная вершина на разноцветной горке. Правда, некоторые хозяйки, учитывая нелюбовь отдельных гостей к сливкам, подают их только отдельно, чтобы каждый, кто пожелает, мог взять сколько хочет.

А то еще фруктовый салат подают к столу в таком виде: на дне салатницы слой крошки из сладкого песочного печенья, а также пряников, бисквитов, пирожных и просто молотых сухарей. На это кладется слой фруктового салата. А венчается все снежной шапкой взбитых сливок.

Однако чаще всего фруктовые салаты едят без всяких выкрутасов, и все довольны.

Салат из огурцов

Или известная у нас абсолютно всем мизерия.[15] Настолько известная, что как-то глупо рассказывать о приготовлении этого блюда.

Все равно, хоть всякий дурак знает, так и быть, расскажу. Огурцы нарезать тонкими кружочками, немного посолить. Густую сметану размешать с ложечкой сахарного песка и большим количеством молотого перца. Залить сметаной огурцы — и готово.

Испокон веку подается у нас мизерия в качестве непременного дополнения к цыпленку. По-польски.

Мизерия прекрасно обойдется и без сахара. Огурцы и густая сметана. Соль и перец. Подходит абсолютно ко всему.

Приготовление мизерии не требует особого труда. А если имеете дело с тепличными длинными огурцами, так их даже и очищать от кожицы не надо, они не бывают горькими. Грунтовой огурец — тот бывает. А чтобы проверить, горький огурец или нет, пробуйте от хвостика, именно там скопляется горечь. Горькой, кстати, может быть только половина огурца, задняя, а иногда и вовсе лишь четвертая часть, остальное же нормальное.

Салат обыкновенный зеленый

Всячески рекомендуется, очень полезно, а готовить его проще простого. Вот и давайте есть этот салат во всех случаях жизни.

Мыть его все же следует, факт. В грунтовом салате, не испорченном химикалиями, иногда живут улитки. В скорлупках, потом будут на зубах хрустеть. Так что мойте салат.

Вымыв зеленые листики, стряхните с них воду и порежьте как придется или просто порвите. Сложив в миску, посолите и поперчите, капните лимонный сок, налейте немного растительного масла — салат готов.

Вкусное, очень полезное и совершенно некалорийное блюдо. Впрочем, те, кто не боится потолстеть, могут заправить салат сметаной с солью и сахаром вместо растительного масла. И даже размешивать не надо, само размешается в процессе еды.

Салат из сельдерея

Как ясно из самого названия, следует взять два небольших или один большой корень сельдерея и натереть на крупной терке. Посолить, поперчить.

А дальше поступать по усмотрению.

Можно просто побрызгать лимонным соком, и все.

Можно добавить майонез и размешать.

Вместо майонеза сельдерей иногда заправляют сметаной, йогуртом или кефиром.

Не запрещается добавить мелко нарезанный лук или перчик, а также и то и другое вместе.

Короче, попробуйте все. Вдруг найдете сочетание, которое мне и в голову не придет?

Салат из моркови с хреном

На мой взгляд, по-настоящему вкусная морковь бывает лишь в этом салате с хреном.

Любой может натереть на терке морковь и съесть ее, ничего, вполне съедобно. Но намного вкуснее будет та же морковь в сочетании с тоже натертым хреном. Да еще если сдобрить чем-нибудь этаким, чтобы стала просто восхитительной на вкус. Лимонным соком, например. Сметаной. Но ни в коем случае не

майонезом, ну его к черту. Разумеется, посолить, поперчить.

Салат из сырой капусты

Лично я его не выношу и очень неохотно научу, как он делается, потому что другие любят, а я как раз знаю.

Так вот, берем капусту, все равно какую, свежую или квашеную, мелко нарезаем ее с большим количеством репчатого лука, а дальше заправляем тем, что сердце подскажет. Чаще всего растительным маслом. Обычная, некислая сметана не подходит, еще хуже будет.

А вот снова некоторые советы.

Не рекомендуется в салатах смешивать продукты, отличающиеся ярко выраженными противоположными свойствами, скажем очень острые с очень сладкими. К примеру, груши с луком никак не сочетаются. Зато виноград с острым сыром — не поверите, даже вкусно.

Как-то раз я сама очень пострадала от такого несочетаемого сочетания и с тех пор стала осторожной.

Было это на каком-то приеме, когда каждый подходил к столу и накладывал себе на тарелку что пожелает. Вот и я углядела блюдо с фруктовым салатом, украшенным взбитыми сливками, причем так, что белая масса покрывала все фрукты. Я доверчиво взяла немного этого кушанья на свою тарелку, а потом и в рот.

И в отчаянии принялась украдкой оглядываться — куда бы выплюнуть. Безнадега, ничего подходящего не предусмотрели, пришлось проглотить. А куда деваться?

Это была одна из самых страшных минут в моей жизни.

И что же выяснилось? Салат действительно был фруктовый, очень сладкий, а то, что я приняла за взбитые сливки, оказалось невообразимой гадостью, возможно на сметанной основе, но с добавлением чеснока и жгучего перца, к тому же страшно пересоленной. Представляете сочетание?!

Ясное дело, происходило это в Дании, где же еще?

Салаты всевозможные

Надеюсь, вы уже поняли: салаты можно делать из всего, что вообще хоть немного съедобно. Салаты могут быть и из сырых продуктов, и из вареных. Итак, салаты делают: из цветной капусты. Из перца. Из зеленой фасоли. Из спаржи (хорошо идет с ветчиной). Из лука-порея. Из вареных овощей во всевозможных сочетаниях. Из селедочного филе.

Общим принципом для всех салатов является нарезание исходных продуктов на одинаковые по размеру и форме кусочки, затем добавление в них растительного масла или сметаны, а также лимонного сока.

На всякий случай советую: приготовив салат, попробуйте его сами до того, как предлагать гостям. Лично убедитесь, что у вас получилось, а уже потом осчастливливайте других.

В заключение салатной темы сделаю признание, что мне стоит? Когда-то, очень давно, вынужденная в урочный день отмечать свои именины, я замыслила угощение исключительно в виде салатов. И творожка. Наготовила прорву салатов и наработалась как ломовая лошадь.

У меня были: салат из цветной капусты, салат из зеленого горошка с ветчиной, салат вообще овощной, творожок с укропчиком, творожок с укропчиком и редисочкой, творожок с сардинами и картофельный салат. Стол был обильно заставлен блюдами и салатницами, выглядело все весьма красочно и аппетитно.

И что же? Мои родичи, я говорю о старшем поколении, не пожелали этого есть! Видите ли, каждый нашел в салатах что-то вредное лично для него, причем вредный продукт у каждого был индивидуальный. Одному нельзя зеленый горошек, другому лук, третьему редиску, четвертому… и так далее. Ага, обнаружился и коллективный вредоносный для всех продукт, даже два — сырая цветная капуста и майонез.

К счастью, кроме родичей за столом оказалось несколько нормальных гостей, и они слопали мои салатики за милую душу. Даже рады были, что им больше досталось.

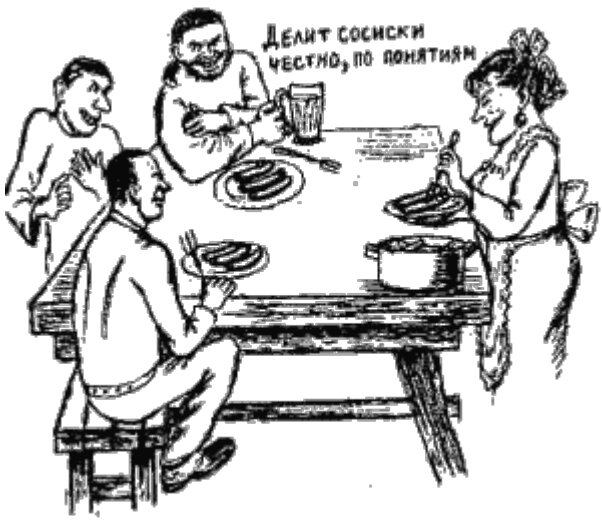
Горечь в моей душе скоро прошла, а склонность к салатам осталась навсегда, несмотря ни на что.

Впрочем, если хотите… Нет, я этого не советую, но если хотите, то можете, учитывая вероятность таких осложнений, заготовить всякие-разные салаты и в каждый воткнуть палочку с надписью: для язвенников, для диабетиков, для печеночников, селезеночников, поджелудочников и т. д. и т. п. Не исключено, что вам удастся отбить аппетит вообще у всех гостей.

Сосиски

Сосиски в томатном соусе

Это, пожалуй, одно из самых легких блюд. Во всех отношениях. Не очень дорогое, зато возни особой нет, к тому же легко поделить между едоками. А томатным соусом, если он останется, на следующий день можно залить, скажем, яйца, сваренные вкрутую.



Вскипятите стакан воды, смешайте со стаканом бульона, хотя бы из бульонного кубика, все равно какого — говяжьего или куриного, туда же положите две полные столовые ложки томатной пасты, посолите, поперчите. Если кому соус покажется недостаточно острым, заострите с помощью своих излюбленных приправ.

Сосиски порежьте на небольшие кусочки. Если купили в целлофане, его, ясное дело, сначала снимите. Если же ваши сосиски в нормальных тоненьких кишках, оставьте как есть. Бросьте нарезанные сосиски в кастрюлю с кипящим томатным соусом, и пусть минутку покипят.

Теперь соус надо сделать густым. Вы уже знаете, что это пара пустяков. В стакане (чашке) разведите ложку муки с горячим соусом, хорошенько размешайте, чтобы не осталось комочков (прибегнув к методу приготовления блинцов, см.), и вылейте в кастрюлю с сосисками, постоянно помешивая, пока ваше кушанье не закипит, потому что мука просто обожает пригорать ко дну.

В принципе блюдо готово, разве что кому захочется добавить в соус немного сметаны или йогурта. Никаких возражений, но делать это совершенно не обязательно.

Уже неоднократно проверено: прежде чем нежданные (незваные) гости, нагрянувшие как снег на голову, успеют поздороваться, извиниться за вторжение и с удобствами рассесться в креслах, у вас уже все готово. А голодным членам семьи просто велите еще раз вымыть руки перед едой, чтобы не томились в ожидании.

Сосиски в хреновом соусе

Растворите бульонный кубик в стакане воды, говяжий или куриный — без разницы.

(Однажды я воспользовалась соусом, оставшимся от запеченного в духовке цыпленка. Соус от пребывания в холодильнике уже сделался желе, но растворился без возражений.)

Вскипятите в кастрюле полученный бульон.

Добавьте две полные ложки натертого хрена.

Посолите, поперчите, бросьте нарезанные толстыми кружочками сосиски (сардельки) и дайте всему вместе немного покипеть.

Для густоты и некоторого смягчения остроты хрена вылейте в соус упаковку густой сметаны.

(Экспериментируя, я однажды вместо сметаны — просто ее не оказалось в доме — вылила в хреновый соус застоявшийся, немного прокисший кефир. Сметана все же лучше.)

Опять пусть немного покипит.

Если, несмотря на сметану, соус все равно недостаточно густой, добавьте ложку муки. Можно муку и сразу размешать в сметане, тщательно, чтобы не было комочков, и вылить в соус небольшими порциями. Тем самым избежите лишней работы.

Теперь окончательно все. Дешево и сердито.

Сосиски в хреновом соусе могут играть любую роль, которую вы им предназначите. Могут быть главным блюдом, и единственным.

Могут выступить в роли вспомогательного. А можно объявить такое кушанье закуской и подать в самом начале званого обеда.

Сосиски в качестве закуски

Это я их так, чисто теоретически, обзываю, они тоже могут выступать в разных ипостасях.

И тоже очень простое в приготовлении блюдо. С той лишь разницей, что, кроме самих сосисок, теперь потребуется кусок копченой нежирной грудинки или бекона.

Сосиски опять порезать на небольшие куски, а грудинку — длинными ломтиками, по возможности потоньше. И этими ломтиками обворачивать каждый кусочек сосиски, протыкая его для верности деревянной палочкой. Затем выложить ощетинившиеся сосиски в грудинке на противень и сунуть в горячую духовку.

Время от времени в духовку следует все же заглядывать, дабы проверить — уже начали пригорать или еще пусть постоят. Как только начнут — вынимайте.

Разумеется, существует и более изысканный вариант. Если у вас есть время и необходимые продукты, тогда вместо тощей грудинки заворачивайте куски сосисок в ломтики сырокопченой ветчины и в каждый рулончик закатайте по куску острого сыра. Да еще посыпьте все карри или какой-нибудь другой острой приправой. Многое можно придумать, чтобы прибавить себе работы и вообще усложнить жизнь.

Есть вышеописанное блюдо можно с хлебом, картофелем во

всевозможных вариантах, рисом, огурцами, любыми овощами, помидорами, фасолькой. Не подходят лишь клецки, макароны и, пожалуй, зеленый горошек.

Соусы

¤

Соусы… О, соусы! Это совершенно особая и чрезвычайно ценная отрасль кулинарии. Соус — вещь очень сложная в приготовлении. Существует просто невероятное количество рецептов соусов, и говорить о них можно бесконечно. Спрашивается, разве простая работающая женщина, если она к тому же жена и мать семейства, может покуситься на изготовление этой вершины кулинарного искусства, требующего и специальных знаний, и множества продуктов, и, главное, уймы свободного времени?

У работающей женщины соус должен получиться сам, без всяких дополнительных усилий. И чтобы максимально облегчить при этом ее труд, я привожу ниже несколько самых важных сведений о соусах, знать которые просто необходимо.

В общем и целом все соусы делаются из воды и бульонов.

Свои любимые сухие коренья и травы бросайте в кипящую воду в самом начале процесса, свежие овощи тоже следует класть пораньше. А вот другие приправы — перец, например, и прочие молотые приправы, острые и не очень, а также томатную пасту кладут ближе к концу процесса.

Свежим лук никогда в соус не бросайте, его следует мелко нарезать и предварительно хоть слегка пожарить. Разве что вы как раз готовите луковый соус, ну тогда другое дело. В этом случае в небольшом количестве воды отваривается именно сырая луковица и потом ее протирают сквозь дуршлаг. Но это, повторяю, особая статья.

Сухие грибы сначала вымачиваются несколько часов, затем тщательно моются и опять заливаются водой. Именно эта, вторая вода и используется для приготовления соуса. На всякий случай ее все же лучше процедить сквозь сито, чтобы в соус не угодил ненароком какой-нибудь заблудившийся червячок, уже давно тоже засохший со своим грибом.

Очень подходит для приготовления соуса сок, что всегда натекает из жареного или запекаемого мяса.

Легко догадаться, что для приготовления хренового соуса требуется прорва хрена, зато совсем не надо лука.

Сметана, как правило, любой соус облагораживает, смягчает резкость, делает более нежным, деликатным.

Для получения густого соуса в него необходимо добавить

немного муки. Не просто так сыпануть, а делать это с умом. Но об этом я вам уже рассказывала.

Соус наконец готов, вы его пробуете и чувствуете — чего-то не хватает. Попробуйте еще раз и определитесь, чего именно. Соли? Перца? Кислоты? В зависимости от потребности в соус добавляются: соль, сахар, всевозможные перцы, лимонный сок, йогурт, паприка, томатная паста, чеснок.

Приобретя некоторый опыт и руководствуясь этими незаменимыми правилами, вы научитесь готовить соусы быстро и почти автоматически.

Соус из хрена

О нем я уже упоминала, но забыла сказать вот о чем. Он не столь популярен, как томатный, но столь же полезен и универсален. К тому же обладает одним редким качеством. Если прорва этого соуса припрятана у вас в холодильнике на будущее, то со временем он выветрится, как это вообще свойственно хрену. Не горюйте. На этот случай у вас должен быть припасен или собственный хрен, приготовленный в поте лица после окончания дачного сезона, или баночка купленного. Открываете ее и добавляете в ваш хреновый соус, который тут же обретает былую остроту и вырвиглазистость.

Если же этот соус получился не очень густым, сосиски из него вы уже все выловили и раздумываете, не вылить ли оставшуюся жидкость в унитаз, так я вам говорю — ни в коем случае! Наоборот, потушите в нем мясо. Скажем, говяжьи или свиные зразы, куриные ножки и грудки или почки говяжьи или свиные. А

не хотите мясо тушить или такового не оказалось под рукой, пожалуйста — сделайте соус густым и полейте им картофельные котлеты. Хреновый соус, в котором раньше варились сосиски-сардельки, пропитался их запахом и вкусом и передаст его картофельным, а также другим овощным котлетам. Те, кого вы накормите такими котлетами, станут есть да похваливать. Еще голову ломать будут, из чего же это вы смастерили такой отличный соус?

Я столько тут понаписала о хреновом соусе, что, боюсь, вы сразу решите заготовить его на всю оставшуюся жизнь, чтобы разом отделаться. Не выйдет. Даже на две недели не хватит, в лучшем случае — на неделю, это при условии, что стоит в холодильнике и каждый день перед едой разогревается. Лично я ручаюсь за шесть дней. Дольше шести дней он у меня никогда не застаивался, так что все возможно…

Спагетти

Приготовление настоящих спагетти по плечу только итальянцам, мы же покупаем их в магазине и подаем на стол не столько для того, чтобы напитаться, сколько для развлечения.

Редко кто умеет есть спагетти по правилам.

Я на Сицилию выбралась со скандинавами, отправилась туда с экскурсией шведов.[16] Проживая вместе с ними в одной гостинице, я и питалась в их обществе. Сицилия, как известно, тоже Италия, поэтому на ужин нам неизменно подавали спагетти. И благодаря этому я получила уникальную возможность ознакомиться сразу с самыми разнообразными способами их поедания.

Один швед кромсал на своей тарелке все макароны разом на мелкие кусочки и ел их ложкой.

Другой с помощью вилки подцеплял одну-две ниточки спагетти, ухватывал их зубами и потом с сопением, бульканьем и чавканьем долго-долго втягивал в рот длиннющую змею, которая моталась по тарелке, подбородку и рубашке едока.

Третий, как и положено, накручивал на вилку клубок спагетти, но накручивалось почему-то слишком много, и клубок решительно не влезал в рот, как швед его ни разевал. Будь он, швед, крокодилом — кто знает, может, фокус бы и удался, но у человека, даже шведа, пасть намного меньше.

Четвертый ел ртом, вернее, всей мордой, прямо с тарелки, без церемоний отгрызая зубами свисающий излишек.

Пятый пытался есть ложкой, но спагетти норовили с ложки соскользнуть, оставался лишь соус, так что приходилось помогать себе пальцами.

Некоторые пробовали есть спагетти сразу вилкой и ложкой. Результат печальный: скользкие макароны вываливались сразу с двух сторон, щедро брызгая соусом на едоков и их соседей. Физиономии несчастных до самых глаз были усеяны томатными точками.

Мне помог совет, незадолго до этого вычитанный в «Пшекруе». Я воспользовалась рекомендациями нашего еженедельника и с гордостью продемонстрировала иностранцам достижения польской культуры.

Так вот, гениальный совет заключается в следующем: подцепить вилкой только ОДНУ нитку спагетти, ее вполне достаточно для образования клубка нужного размера, и отправить этот клубок в рот, помогая себе ложкой. Подпирайте ложкой, понятно? То, что попытается соскользнуть, ложка придержит. Операцию производить по возможности изящно, следить за выражением лица, чтобы на нем сохранялась слегка рассеянная полуулыбка. Никакого напряжения, никаких вытаращенных глаз, все легко и непринужденно. Если честно — процедура эта страшно утомительная, приходится следить не только за спагетти, но и за тем, чтобы вместе с макаронами не затолкать в рот и вилку, уж очень мы не привыкли есть сразу и вилкой, и ложкой.

Супы

Бульон

Говорят, бульон — это не суп, а просто бульон. Но раз жидкое блюдо, значит, все-таки суп. Поэтому пусть и остается в разделе ***Супы***.

А вот как варили бульон трое мужчин, и было это в далеком Алжире, куда они поехали работать по контракту. Легко догадаться, что мысль о самостоятельном приготовлении бульона пришла им по той причине, что у всех троих жены временно отсутствовали, отпросившись съездить на родину, а никакой приличной забегаловки в ближайших окрестностях не было. Есть очень хотелось, бульон же они сочли самым подходящим блюдом в данной ситуации, поскольку все трое знали, как его готовить. Точнее, знали, что для этого требуется мясо и коренья, а также какие-то приправы.

С мясом проблем не возникло, купить кусок говядины оказалось проще простого. Насчет кореньев мнения разошлись: мало ли какие овощи можно к ним отнести. Расхождений не было лишь по поводу лука, остальным решили пренебречь, понадеявшись на приправы.

С приправами у арабов всегда порядок, чего-чего, а этого добра водилось в изобилии. Долго стояли трое поляков у прилавка местного базарчика, пялясь на горы всякой всячины, и решили взять всего понемногу. Набрали немного палочек, немного шариков, немного какого-то порошка, еще чего-то вроде опилок, потом горсточку каких-то засушенных ошметков и еще невесть что, черненькое и скрученное.

Все это бросили в большой горшок, туда же положили мясо, налили, не жалея, воды и поставили на огонь.

Когда закипело, огонь уменьшили и отправились на работу.

Вернувшись через несколько часов, заглянули в горшок. Воды в нем поубавилось, зато мясо выглядело совсем сварившимся. Не знаю, попробовал ли кто из них свой бульончик, а если даже и попробовал, то наверняка не проглотил, ибо все трое живы до сих пор.

Так никто никогда и не узнал, какие именно приправы бросили они в свое варево, но в результате получили отличную вещь, по едучести не уступающую серной кислоте. Возникла проблема, куда же это вылить, чтобы не нанести ущерба домашнему имуществу и внешней среде. Наконец решили

отнести подальше от дома, на пустырь, где, кроме сорняков, все равно ничего не росло.

Сорняки, к сожалению, операцию перенесли безболезненно и продолжали себе расти, а вот горшок был испорчен напрочь.

Раз уж мы заговорили об острых приправах, не могу не вспомнить другой случай. Как-то раз мы с подругой оказались в китайском ресторане, где заказали спринг-рольсы, то есть трубочки из теста с начинкой из риса, капусты и, возможно, капельки мяса. Трубочки были отлично поджарены. Отдельно к ним подали приправу: горчицу, томатный соус, соус из паприки, кетчуп и еще парочку мисочек с чем-то непонятным. Одно такое непонятное, черная замазка, нас заинтриговала. Очень она была подозрительная на вид.

Моя подруга, женщина мужественная, первая отважилась попробовать. Поддела зубчиком вилки подозрительную замазку и половину этой малости вместе с кусочком спринг-рольса взяла в рот. И застыла.

Я, разумеется, с интересом наблюдала за ней. Поскольку ничего особенного не произошло — подумаешь, она всего-навсего с полчаса не могла закрыть рот, а потом выпила все напитки, оказавшиеся на нашем столике, — то я решила тоже рискнуть. Сведя при этом риск к минимуму и ограничив размер черной гадости маковым зернышком. К сожалению, получилось не одно зернышко, а два, и это был явный перебор.

Сильная вещь! Спустя какое-то время, когда мы уже были в состоянии говорить, обе пришли к выводу, что нам посчастливилось отведать знаменитую китайскую приправу, о которой у нас рассказывают легенды. Ну, к примеру, якобы сущая

песчинка такой приправы заставляет гореть живым огнем огромный котел солдатской похлебки.

Видимо, нечто подобное прихватили тогда поляки на арабском рынке.

Да, с бульоном может случиться всякое. Однажды две мои приятельницы крутились в кухне, принимая гостей. Хозяйка приготовила отличный бульон и отварила к нему лапшу, чтобы уже в тарелках залить бульоном. Обе суетились, и хозяйка попросила свою добровольную помощницу слить воду из уже сваренной лапши. Конечно же, та в спешке схватила не ту кастрюлю, сдвинула крышку и, сделав маленькую щель, молниеносно вылила в раковину весь бульон. Только под занавес спохватилась — что-то ни одна лапшинка не пытается пролезть.

Скажете, все потому, что бульон — не настоящий суп? Но и с настоящими супами случались интересные истории. Как не вспомнить тот томатный супчик, который я (тоже в спешке) вместо томатной пасты заправила концентратом острой паприки, благо банки очень похожи? А происходило это еще в те далекие годы, когда у меня были муж и дети и надо было их кормить каждый день, а я не только работала прорабом на стройке, но и для приработка брала на дом много чертежной муры, а времени всегда не хватало. Тогда я часто готовила супы, потому что из всех доступных мне блюд их легче всего было подогревать на следующий день и даже, капельку видоизменив, послезавтра выдать тот же супчик за нечто совсем другое. Сейчас я все поясню на примере первого супа из моей коллекции.

Суп картофельный

Этот суп мой муж особенно любил, и я научилась делать его в четырнадцати вариантах. А может, их было и двадцать, не все разновидности моего картофельного супчика остались в памяти. Естественно, базис всегда составляла картошка. Независимо от последующих модификаций вначале я варила простой мясной суп с кореньями и картошкой. Бросала в него лавровый лист и несколько зерен перца.

И на базе этого супа делались такие:

— суп с капустой обычной;

— суп с цветной капустой;

— суп с савойской капустой;

— суп, в котором все овощи нарезаны кубиками;

— суп, в котором все овощи нарезаны как попало;

— суп, в котором вчерашние овощи протерты сквозь дуршлаг;

— суп вчерашний, но заправленный сметаной;

— суп вчерашний, в котором вместо овощей плавают клецки;

— суп с греночками, положенными в тарелку в последний момент, чтобы не размякли;

— суп вчерашний, с лапшой.

И много еще было других картофельных супов, всех не помню. Например, просто чистый мясной суп, из которого вынимались все овощи, клалась лишь обожаемая мужем картошка. Я даже научилась готовить прозрачный картофельный суп.

Суп овощной

Тоже проще простого. Удваиваете число кореньев и добавляете неимоверное количество овощей: зеленую фасоль, зеленый горошек, цветную капусту или кольраби, немного брюссельской капусты и т. п. Можете эти овощи оставить как есть, можете протереть и сделать суп-пюре. Подается обычно со сметаной.

Суп огуречный

Нет ничего легче, как в мгновение ока обычный картофельный суп перекроить в суп огуречный. Достаточно лишь запустить несколько мелко нарезанных соленых огурцов, добавить рассольцу и все вместе немного поварить. Полагаю, бульонный кубик тоже не помешает. Подавать можно со сметаной.

Суп картофельный с мелкими клецками

Название супа действует мне на нервы, и вы сейчас поймете почему.

Я прекрасно знаю, как варить классический картофельный суп с мелкими клецками.

Очищенную картошку нарезать мелкими кубиками, сложить в кастрюлю, налить много воды, посолить и поставить кастрюлю на газ. Пусть варится.

Когда картошка станет мягкой, побросать в кастрюлю мелкие клецки. Делают ком из муки с водой, а потом от куска теста когтями отрывают маленькие кусочки и бросают их в кипящий картофельный суп. Кому это понравится?

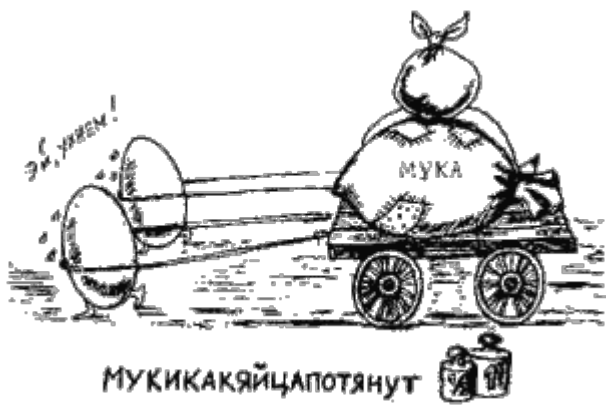
По-моему, намного проще купить в магазине любые макаронные изделия, не длинные толстые макароны, а что-нибудь помельче, финтифлюшки какие-нибудь или лапшу, и вот

их бросить целую горсть вместо трудоемких домашних клецек. А суп пусть себе сохраняет старинное название — «суп с клецками». Я традиции уважаю, но в наше время, когда женщина работает, а кухарки у нее, как правило, нет, надо же пойти бедняге навстречу.

Теперь несколько замечаний к этому виду картофельного супа. Ну, во-первых, рука сама так и тянется прибавить в пустую воду хоть чего-нибудь, например бросить коренья, бульонный кубик, приправы, хоть какую-никакую овощ. А тут не моги! Иначе нарушается старинный рецепт.

И еще. Наверняка опять спросите — а сколько же бросить макаронных изделий? Я написала — целую горсть, но мне скажут — горсть горсти рознь, снова неопределенность. Вот послушайте.

Когда-то, очень давно, пришлось мне недолго учиться в школе города Бытома. Моя одноклассница, с которой я очень подружилась, пыталась научить меня варить силезский чвибак. Я приготовилась прилежно слушать и даже записать рецепт, но меня ошеломило первое же ее слово: мукикакяйцапотянут.



Понадобилось время, чтобы расшифровать эту абракадабру и сообразить, что муки потребуется столько, сколько весят яйца, необходимая составная часть силезского чвибака.

И столько у меня ушло сил на расшифровку и осознание, что остальное я прослушала и никогда так и не узнала рецепт этой жемчужины силезской кухни.

Поэтому свой рецепт я попытаюсь растолковать доступно и по возможности просто. Если для приготовления картофельного супа с макаронными изделиями вы берете, скажем, полную миску нарезанного картофеля, то макаронных изделий должно быть вполовину меньше, а в крайнем случае — две трети от количества картошки. Никогда я ничего не взвешивала и вам не советую, все на глазок.

Бросаем, значит, половину миски мелко поломанных спагетти, фигурных макаронных изделий, на худой конец — те самые толстые макаронные трубки, но тоже раздробленные, помешиваем, чтобы не пристали ко дну, ждем, когда закипят, и оставляем на маленьком огоньке.

Картошка почти разварится, макарончики станут мягкими. Тогда, во-первых, насыпьте в супчик половину чайной ложечки черного молотого перца (картошка любит перец), а во-вторых, сделайте заправку.

Заправка делается так: берется пятьдесят граммов свиного сала. Не бекона, не копченой грудинки, а самого обыкновенного свиного сала. Нарезать его помельче и растопить на сковородке, поджарить до состояния шкварок. Добавить туда мелко нарезанный лучок — большую луковицу, лука не жалейте, подрумяньте этот лучок и содержимое сковородки вылейте в ваш картофельный супчик. Посолить не забудьте. И все!

Признаюсь, я просто обожаю такой картофельный суп!

Если сварите много, он может простоять в холодильнике и три дня, день ото дня становясь все гуще и вкуснее. Такова неисповедимая сущность этого супа — его составные части, воздействуя друг на друга и пропитываясь запахами и вкусом соседей, делают суп все лучше и лучше. Вот о калориях не скажу, не знаю, о них я стараюсь не думать.

Суп фасолевый с заправкой

Этот суп готовится вообще без картошки. И без кореньев. В крайнем случае можете в него добавить немного овощного бульона, сваренного отдельно. Или кубик овощного бульона.

Сварите фасоль. Настоящую, не консервированную из банки.

Фасоль может быть как зеленая, так и сухая; сухую, правда, потребуется предварительно замочить в холодной воде. Сделать это надо еще с вечера.

Сварите фасоль и в суп добавьте макаронные изделия, пропорция такая же, как и в предыдущем супе, только теперь сопоставляете сухую фасоль и сухие макароны, причем последних возьмите две трети объема фасоли, потому как фасоль при варке тоже разбухает.

Заправка в точности такая же, как и при картофельном супе, но в фасолевый надо непременно положить большую ложку майорана. А кто его любит, может положить и две большие ложки.

Суп луковый упрощенный

Очень вкусный луковый суп получается у французов, я даже в свое время записала его полный рецепт, но со временем он вылетел из головы, а запись затерялась. Что ж, я пошла своим проторенным кулинарным путем и все упростила. Главное — сэкономить время. Об этом я всегда думаю, к этому стремлюсь, упрощая рецепты, поэтому и в данном случае сразу предупреждаю — больше всего времени у вас займет нарезание лука. Ну и протирание всего, что варится в супе, если вы не захотите или не сможете воспользоваться миксером.

Итак, прорву нарезанного лука положите в кастрюлю, налейте воды. Как закипит — растворите в кастрюле два бульонных кубика, лучше один мясной, а второй овощной, посолите и оставьте на огне, чтобы лук получил возможность развариться полностью.

Тут я отвлекусь и замечу, что желающие могут сварганить такой суп на готовом процеженном отваре овощей (но тогда у вас уйдет время на приготовление упомянутого отвара), а также на бульоне из костей и овощей (и тогда у вас уйдет время на приготовление такого бульона). С бульонными кубиками меньше проблем.

Варится, значит, ваш луковый супчик на воде, и в него можете добавить приправы, какие хотите: эстрагон, паприку, тимьян, — что кому по душе. Но немного, учтите, нельзя забивать посторонними приправами основной вкус — луковый!

Сварился. Протрите или размешайте миксером. Должно получиться нечто густоватое, пюреобразное.

Вывалите это густоватое опять в кастрюльку и опять

поставьте на огонь, суп должен быть очень горячим.

Тем временем натрите на крупной терке кучу острого твердого сыра и разложите его по тарелкам, а уже в сыр наливайте ваш супчик.

Меленькие хрустящие греночки, загодя приготовленные, подавайте отдельно. Их едоки бросают в супчик постепенно, горсточками, потому что греночки моментально размокают, а это делает суп-объедение менее вкусным.

Опять слышу вопрос — а от него здорово толстеют или не очень? Кто его знает. В принципе, из всех ингредиентов опасным в этом отношении является лишь сыр.

И еще одно предупреждение: суп настолько вкусен, что, раз его приготовив, хозяйка продолжает варить его снова и снова. Так вот, учтите: после месячного потребления такого супа изо дня в день начинает протестовать печень, у кого она есть.

Луковый суп очень любят и итальянцы, у них он называется «суп средиземноморский». И тоже краеугольным камнем является прорва лука, но, кроме уже упомянутых сыра и лука, а также бульонной основы, для густоты кладутся куски булки (тогда уже греночки исключаются), а также под конец варки в суп бросают кружочки нарезанной сосиски. В таком случае можно и не связываться с бульоном, мясом служит эта самая сосиска. Суп получается довольно густым, однако лук и булка растворяются полностью, нет необходимости ни протирать, ни миксером шуровать.

Супы фруктовые

Даже заголовок вывела с содроганием, ибо столько настрадалась от них в жизни, что рука сама по себе немеет, независимо от моей воли. Ничего не могу с этим поделать и потому даже в общих чертах не стану описывать приготовление такого рода супов, просто ограничусь воспоминаниями. А тех, кто уже взял в руки карандаш и собрался записывать рецепты, прошу не гневаться и извинить меня. Думаю, прочитав последующие строки, они поймут и простят.

К фруктовым супам всю жизнь я испытывала просто какую-то животную ненависть. Патологическую. Как известно, фруктовый супчик состоит из вареных фруктов, то есть является просто компотом с добавлением клецек или риса, иногда даже и сметаны. Компот с клецками, это же надо придумать! Я же и компоты совершенно не люблю, не понимаю, зачем варить фрукты, если можно съесть их сырыми. Но если уж кто-то сварил свои фрукты, на кой черт добавлять к ним клецки?!

А меня пытались кормить таким свинством. Правда, недолго. Особую въедливость и непреклонность проявила моя бабушка, женщина энергичная и упорная. Не желая поддаваться капризам избалованной девчонки и невзирая на мои решительные отказы, протесты и даже горючие слезы, однажды она заставила-таки меня проглотить ложку супчика. И чтобы ела без разговоров!

Но тут наступила очередь бабушки заливаться горючими слезами и громко звать на помощь, ибо она с трудом удерживала над унитазом содрогавшуюся в диких конвульсиях девчонку. Дома никого не оказалось, помощи неоткуда было ждать, и бабушка принялась метаться, снедаемая противоречивыми чувствами: позвать доктора? Или лучше сразу ксендза? А может, оставить девчонку в покое, авось сама придет в чувство? Держать над унитазом до того момента, когда та испустит дух, или лучше самой покончить счеты с жизнью, не дожидаясь, пока строптивая внучка сдохнет на почве бабушкиного угощения?

Представление я устроила не специально, получилось спонтанно, безо всяких усилий с моей стороны.

Я выжила. Однако с тех пор уже никто не рисковал впихивать в меня фруктовый супчик.

А потом, много лет спустя, мне пришлось пережить еще более страшный момент.

С моим женихом я отправилась на первый торжественный визит в дом его родителей… Правильно, парадный обед начинался с фруктового супа. Если быть точной — лимонного. С рисом. Я вся так и оцепенела. И даже побледнела — внутренне. Мурашки забегали по телу, я потеряла дар речи и, кажется,

перестала дышать. Главное, в панике не знала, на что решиться: сразу отказаться есть, например прикинувшись больной, или все же съесть и потом ожидать последствий. Что хуже?

Вот и сидела я, такая закаменевшая, не говоря ни слова и даже жестом не протестуя, а тут уже и тарелку с супом поставили передо мной. Не полную, налитую по-божески, до половины, и неизвестно почему не издававшую знакомого ненавистного запаха. Я собралась с силами, заставила себя взяться за ложку и даже проглотить эту первую ложку супа.

И сразу как камень с души свалился, я испытала невыразимое облегчение, ибо лимонный супчик оказался потрясающе вкусным. Сваренный на бульоне, он был приятно кисленьким и ничем не напоминал столь ненавистное мне паскудство.

Как был приготовлен тот лимонный шедевр — не имею понятия. Я так никогда и не расспросила свекровь о рецепте супчика, поэтому не знаю, варились ли предварительно какие-то овощи или нет, варился ли лимон или из него выжимался сок в уже готовый бульон. Но за одно ручаюсь — никакого сахара в супе не было, а рис отлично сочетался с лимоном.

С тех пор я пришла к твердому убеждению, что единственным съедобным супом из фруктовых является именно лимонный.

А вообще, если вы, скажем, худеете, то лучше вообще не есть никаких супов.

За исключением прославленного капустно-лукового. На себе проверила — очень хорош для похудения.

Сразу после того, как сварен, суп едят с удовольствием. И с аппетитом. Это, значит, в первый день. На второй тоже едят, но уже без удовольствия. На третий день и смотреть не хочется на этот холерный супчик, лучше ничего не есть, чем опять его. На четвертый день суп выливается в унитаз.

Факт, от такого похудеешь.

Сырник сырой

Не будем обольщаться, работы с ним достаточно, хотя я и постаралась облегчить ее вам, сколько могла.

И в результате у меня получился вот такой рецепт.

Взять обычный творог. Желательно жирный, по возможности без крупинок и комочков и ни в коем случае не кислый. Смешать его с мягким творогом, такой, знаете, продается, совсем жидкий, протертый. (А если его нет под рукой, можно смешать обычный жирный творог со сметаной.) И все растереть так, чтобы получилась совершенно однородная масса.

Как я этого добивалась? На протяжении своей жизни по-разному. Случалось, твердый творог пропускала через мясорубку, мягкий разминала вилкой, протирала сквозь дуршлаг и даже сквозь сито, а порой даже толкла в большой миске деревянным пестиком — толкушкой, которой из картофеля делается пюре. Миксера у меня тогда не было. И все равно это не отнимало слишком много времени, долго заниматься таким делом я никогда не могла, как, впрочем, и любой стряпней.

Значит, у вас получилась однородная творожная масса. Теперь в нее надо вбить два яичных желтка, добавить две ложки сахарного песка, можно и три, если кто любит послаще, высыпать пакетик ванильного сахара и положить полную ложку вымытого изюма. Все это хорошенько размешать, взбивая.

Из белка двух яиц взбейте пену, когда будет готова —

всыпьте в нее сахарную пудру, капельку, на кончике ножа, от пудры пена становится более нежной, гладкой.

Эту пену осторожно смешайте с творожной массой, выложите все в красивое блюдо и суньте в холодильник. Пусть постоит.

А пока приготовьте желе. Делается это проще простого. В продаже имеется сколько угодно всевозможных желе в маленьких пакетиках — апельсиновое, лимонное, вишневое, клубничное, малиновое и пр., и при каждом способ приготовления. Прочтите способ и приготовьте любое.

Стоит себе в маленькой мисочке, стынет ваше желе, вы же тем временем порежьте на мелкие кусочки какие найдутся фрукты или ягоды, желательно мягкие — цитрусы, груши, черешню, клубнику. Только, избави бог, не киви!

Теперь выньте ваше блюдо из холодильника и посыпьте слоем мелко нарезанных фруктов.

Если желе уже остыло, залейте им массу в блюде вместе с фруктами. Ясное дело, желе не удержится наверху, а впитается в творог. Ничего, немножко все же останется сверху.

Опять суньте блюдо в холодильник.

Теперь приготовьте еще одно желе из пакетика и тоже остудите.

Загляните в холодильник. Если предыдущее желе на вашем творожке уже застыло, выньте блюдо и залейте его следующей порцией желе. Оно уже должно удержаться на поверхности сырника, покрыть его ровным слоем.

Опять поставьте блюдо в холодильник, чтобы как следует застыл верхний слой желе. Загляните в холодильник. Застыл? Теперь можно сырник вынуть и съесть.

Некоторые советуют, вынув такой сырник из холодильника, опустить его на мгновение в горячую воду, чтобы масса в блюде отделилась от стенок и ее можно было опрокинуть вверх дном. Очень непрактичный способ! Сырник или вовсе не слушается и не желает отрываться от миски (блюда), или отрывается кусками, причем некоторые куски, когда их пытаются перевернуть вверх ногами, норовят шмякнуться на пол. Вместо аккуратных слоев творожка, фруктов и желе получается некрасивая перемешанная масса.

Гораздо практичнее не издеваться над сырником, не обдавать его кипятком, а поставить на стол и прямо из блюда брать ложкой или лопаточкой по куску сырника и класть каждому на его тарелку.

К сырнику можно подать и взбитые сливки, тем самым доводя до нервного стресса лиц с избыточным весом.

Думаю, вы и сами уже догадались о том, что между двумя

процессами (я говорю об остывании и застывании желе) можно сделать много полезных дел для дома. Ну, скажем, приготовить обед, украшением которого намечается сырник, или почитать книгу, или повоспитывать ребенка, или даже заняться литературно-творческим трудом.

T

Творожок

С творожком можно делать все.

Любой творог подходит: жирный, обезжиренный, гомогенизированный,[17] деревенский, сделанный собственными руками из скисшего молока. Творог может быть зернистый или гладенький, разболтанный в миксере со сметаной или кефиром, продающийся на вес в мокром виде или в сухом. Лишь бы не был твердым и засохшим.

Все детство меня кормили сладким творожком. Тогда не обращали внимания на предрассудки вроде того, что «сахар — белая смерть». Наоборот, считалось, что сахар укрепляет организм и доставляет пищу мозгу. Холестерин как-то в те времена не заботил человечество. Вот и впихивали в меня творожок со сметаной и сахаром, пока он мне окончательно не осточертел.

И уже в сознательном возрасте я полюбила творожок выдержанный. Несладкий.

Все началось с укропа.

Совершенно случайно я как-то сделала творог с мелко нарезанным укропом и зеленью петрушки вместо столь распространенного у нас творога с зеленым лучком. Посолила, поперчила, все как положено.

Творожок получился отменный и совершенно безвредный для лиц с печенью.

Тогда я пошла дальше.

Теперь уже не припомню очередности своих экспериментов, осталась в памяти лишь суть. Экспериментировать же я начала, добавляя в творог:

— укропчик, петрушку и столь же мелко на резанную редиску;

— укропчик, петрушку и мелко нарезанную ветчинку;

— укропчик, петрушку и мелко нарезанную зелень сельдерея;

— укропчик, петрушку и кусочки помидора, нарезанные довольно крупными кубиками;

— укропчик, петрушку и хрен;

— укропчик, петрушку, мелко нарезанный консервированный огурчик и сардины;

— без укропчика и петрушки, зато с сардинами, огурцом и лучком.

А потом я и вовсе махнула рукой и стала совать в творожок абсолютно все продукты, которые в данный момент можно было отыскать в холодильнике. Учитывая, однако, их совместимость,

поскольку они кардинально меняли вкус творога и не все друг с другом сочетались.

А верхом легкомыслия стала такая комбинация: творожок, укропчик, петрушка, редиска, сладкий перец, хрен, зелень сельдерея, свежий огурец и помидоры. Я не уверена, правильно ли называю это кулинарное изделие творожком, скорее у меня получился салат из овощей, заправленный творожком как связующей субстанцией.

Есть вышеназванное блюдо можно было с хлебом или само по себе, без ничего, еще лучше. Думаю, просто мечта для желающих похудеть.

Вот сейчас перечитала написанное и удивляюсь, почему не пришел мне в голову зеленый лук, коль скоро я примирилась с луком как таковым. Так что можете и его использовать, разумеется в тех случаях, когда он не станет конфликтовать с другими составными частями закуски.

А чтобы сладкий творог на меня не обижался, отдам и ему должное — он идеально подходит в качестве начинки для блинчиков, тогда в него следует положить изюм и вбить яйца.

Тыква

¤

Из тыквы добываются семечки, что каждому известно.

Раз уж я заговорила о тыквенных семечках, пока не забыла, замечу — как правило, покупные семечки недостаточно просушены. Поэтому, купив их, дома высыпьте на противень и суньте в духовку на маленький огонь, к тому же оставив дверцу духовки приоткрытой. И следите за ними, постоянно помешивая, приблизительно через час будут готовы. Выключите газ, а противень с семечками оставьте в духовке остывать.

Тыква маринованная

В наше время тыкву, чтобы замариновать, нарезают кубиками. А вот раньше, в давно прошедшие прекрасные довоенные времена, тыква мариновалась в виде шариков. Шарики эти из мякоти тыквы вырезали с помощью особого приспособления. Дело нелегкое, потом все пальцы были в мозолях, но зато и маринованные тыквенные шарики были намного вкуснее кубиков, хотя мариновались одинаково. Загадка! Вкус шариков был какой-то особенный, благородный.

Так вот, если уж вы решили пожертвовать собой и приняться за приготовление маринованной тыквы, маринуйте ее в шариках. Вам все равно нечего терять, потратите немного больше времени, только и всего. А специальные приспособления наверняка у многих сохранились с прочим ненужным домашним скарбом.

Опять же можно приобрести их в антикварных магазинах, а кто-то видел даже в совсем обычных, хозяйственных.

Маринад для тыквы делают совсем несладким, однако тыква любит, если в него добавят немного гвоздики и парочку палочек корицы.

Из большой высушенной тыквы можно сделать отличную морду страшилища. Если тыква предназначена для устрашения, дыра для выковыривания мякоти делается сбоку, а, так сказать, с лицевой стороны вырезаются отверстия в виде глаз, носа и рта. Дно оставляется целым, именно к нему приклеивают зажженную свечу. Увиденная неподготовленным зрителем в полной темноте, такая жуть очень впечатляет.

Тыква после этого, ясное дело, для применения в пищу не годится.

Кроме маринования, семечек и запугивания мирных жителей, от тыквы больше нет толку. Хотя некоторые умудряются извлекать из нее еще кое-какую пользу. Одна моя приятельница, будучи одарена соседкой по даче огромной тыквой, нашла подарку весьма оригинальное применение. Поделилась со мной своим открытием, я, со своей стороны, дополнила ее рецепт своими выдумками, и в результате мы, сами того не ожидая, изобрели довольно вкусный

Тыквенный кисель

Мякоть тыквы нарезается кубиками средних размеров, причем не жалейте сырья. Получилась полная тарелка — хорошо,

полная салатница — еще лучше.

Затем, тоже кубиками, нарежьте яблоко.

Можно добавить и одну грушу, тоже нарезанную.

Можно прибавить половину апельсина, половину лимона, половину грейпфрута, тоже нарезанные кубиками. Если под рукой не окажется цитрусовых — обойдитесь без них. Но хотя бы сок из половины лимона очень желателен.

Добавьте горсть изюма.

Из приправ — гвоздика.

Предварительно купите два пакета готового киселя, лучше всего ананасового или апельсинового, однако сойдут и из отечественных ягод или фруктов, но с ярко выраженным вкусом, скажем вишневый, малиновый.

В кастрюльке вскипятите воду для киселя.

Всыпьте в нее ложку сахара.

Вода еще не закипела, а вы уже высыпаете в кастрюлю содержимое тарелки или салатницы, то есть нарезанную тыкву с добавками. Целую гору разноцветных кубиков. А потом, когда закипит, — содержимое пакетиков покупного киселя в соответствии со способом применения, написанным на пакетах.

Скажете, слишком много всего резать? Не стану отрицать, но зато и конечного продукта хватит на целую роту. А главное, приятно удивляет тыква, которая при такой варке начинает вдруг поразительно напоминать отличную дыню, причем с ананасовым запахом.

Блюдо годится даже и для ***Большого приема*** (см.). Тогда то, что я называю киселем, раскладывается в розетки, вазочки, широкие фужеры на высоких ножках, сверху украшается ложечкой взбитых сливок или мороженого, и пусть гости попытаются угадать, чем их потчуют. Ни в жизнь не отгадают, но приятно им будет.

И вас призываю внести свой вклад в данное блюдо. Дерзайте! Можете добавить какого-нибудь варенья. Можно сделать, наоборот, блюдо не сладким, а с кислинкой, соответственно не пожалев лимонного сока. Можно… впрочем, вы же собирались дерзать, так что работайте, работайте! Поощряются самые смелые идеи, кроме разве что использования лучка, чесночка или свеколки…

y

Устрицы

Спокойно, я никого не собираюсь агитировать заняться самостоятельно разведением устриц. Не намерена даже начинать раздел об устрицах сакраментальным «устриц наловить». Более того, я далека от мысли посоветовать вам собственноручно вскрывать устрицы. Довольно сложный процесс, скажу вам, хотя профессионалы управляются с устрицами мастерски.

Не интересуют меня также изысканные и сложные блюда из устриц. Даже не уверена, что таковые вообще существуют, но в любом случае я все равно не знаю секретов их приготовления. В разделе *Устрицы* я намерена лишь развеять кое-какие легенды и мифы об этих съедобных двухстворчатых моллюсках.

Трудно описать, сколько я наслышалась и начиталась глупостей о бедных устрицах. Они-де и вкуса никакого не имеют, и пищат, когда их глотают, и жирные они ужасно, и не жуют их, как нормальную пищу, сами проскальзывают, вот как желе, и еще не помню какие, подобные этим, идиотизмы. Даже интересно, что пищало у того, кто распускал дурацкие слухи? Но уж точно не устрица. А вот правда об устрицах, причем проверенная на собственном опыте.

Устрицы соленые сами по себе.

Устрицы обладают ярко выраженным, специфическим вкусом — морским. У них вкус и запах морской воды, морского воздуха. Люблю я море…

Ни одной жирной устрицы мне не встретилось.

Устрицы не пищат!!!

Они неподвижны, даже и не пошевелятся.

А желе в них столько же, сколько в прекрасно приготовленных фляках (см.).

Обычно к устрицам подают особый соус. Я до сих пор не могу решить, какие устрицы вкуснее: политые лимонным соком, этим особым соусом или вообще безо всего.

Устрицы вовсе не обязательно глотать. Их можно кусать и жевать сколько пожелаете. И калорий в них чрезвычайно мало.

Будучи во Франции, я питалась исключительно устрицами. Даже установила раз и навсегда для себя ставку — ровно дюжина.

И вот однажды вечером я зашла поужинать в ресторан, где еще не бывала. Официант предложил мне восемнадцать штук, такая у них была норма. Я сначала отказалась, он настаивал, уговаривал, ну я и поддалась. Это оказались совсем другие устрицы, другой сорт, намного крупнее тех, какие я обычно ела. Раза в два крупнее, никак не меньше.

Приканчивая восемнадцатую, я с грустью подумала — теперь уж точно несколько дней и смотреть на них не стану.

Как же! Уже наутро за завтраком я радостно пожирала свои любимые устрицы.

Полагаю, что не любить устрицы может лишь тот, кому жутко не повезло в жизни: когда он впервые их пробовал, бедолаге попались несвежие. Весьма редкое явление.

Ушки

Ушки[18] описывать не буду. Точка!

Ф

Фазан

Хотя осталась в далеком прошлом эпоха паштетов из соловьиных язычков, фазаны, однако, все еще встречаются. Редко, правда. И очень жаль, что редко, потому как никто лучше фазанов не уничтожает колорадского жука, этого страшного картофельного вредителя. Небольшая фазанья стайка может спасти от гибели целое картофельное поле… Мне довелось собственными глазами видеть фазанов за работой. Милые птички пожирали жука, аж искры летели, и через час гектар картофельного поля был чист от вредителей. Казалось, поле облегченно вздохнуло всей грудью. Так что давайте ценить и уважать живых фазанов, но если все же встретится замороженный…

Да, замороженный — другое дело. Любое замороженное мясо делается мягче, в том числе мясо домашней птицы и дичи. Свежая дичь всегда тверда, как знаменитая швейковская корова, и ничего с этим не поделаешь.

Что касается фазана, то его лучше всего запекать, обернув тонкими полосками копченой грудинки, желательно пожирнее. Впрочем, грудинка — желательно пожирнее — может быть и свежей. Учтите, фазан ведь не откормленный кабанчик, жира в нем ни капли, так что вся надежда на грудинку. Она придаст фазаньему мясу и сочность, и необходимый вкус, без нее с таким же успехом можно жевать опилки.

Хочу предупредить: один фазан для четырех человек — это ничто: мало того, он может стать причиной раздора между этими людьми или даже преступления. Это я тоже, можно сказать, испытала на собственной шкуре.

Четырем, казалось бы, нормальным и интеллигентным людям взбрело в голову устроить пикник и испечь на костре фазана. Дело было зимой. Все необходимое у нас имелось: фазан, соль, грудинка, хлеб, фольга и спички.

Сначала мы обернули фазана грудинкой, а потом замотали в фольгу. Фазан прекрасно запекался в горящих углях, а мы, все четверо, с каждой минутой становились все голоднее. Фазан испускал умопомрачительный запах, и мы принялись украдкой нервно пощипывать хлеб и остатки грудинки.

Слопали все оставшиеся продукты до последней крошки, и тут поспел фазан. Трясущимися руками мы справедливо разделили его на четыре равные части и не заметили, как прикончили. Странно еще, что вместе с фазанятиной фольгу не проглотили. А потом в дикой спешке собрались и рванули по

домам, голодные, как потерпевшие кораблекрушение, и исполненные какой-то иррациональной ненависти друг к другу. До того жгучей, что приходится удивляться, как мы еще не зажарили и не сожрали самого толстого из компании.

Дошло? Если речь пойдет о фазане, то одна штука на нос — это абсолютный минимум. И никакого значения не имеет декорация — роскошный фазаний хвост.

Фасоль

¤

Как правило, фасоль мы добываем из консервных банок. Я имею в виду зеленую фасольку. Иногда она попадается и просто так, развесная. То есть опять же в продаже.

А некоторые выращивают фасоль сами. И я в том числе. У меня тоже росла фасоль на грядке, на дачном участке. Та, что у нас называется «Глупый Ясь».

У меня разыгрался просто жуткий аппетит на эту фасоль, сама удивлялась. Фасоли хочу — и все тут, без всяких дополнений, одну фасоль, и больше ничего.

Сказано — сделано. Нарвала я своей фасоли, привезла и стала варить. Выложила ее в кастрюлю, налила воды, даже посолила сразу. Я, знаете ли, не придаю никакого значения всем этим глупым научным поучениям относительно того, чтобы солить кушанье под самый конец готовки. Посолила, значит, поставила на огонь, а сама засела за работу.

Помнится мне, стояла ранняя осень. Сидела я за столом у распахнутого настежь окна, писала, всецело занята была работой, но вдруг где-то на краю сознания зародилась посторонняя мысль. И пошла эта мысль развиваться и трансформироваться.

Соседка этажом ниже варит кофе.

Ну и что, хочет баба кофе, мне-то что за дело?

Нет, не кофе, варит картошку.

Ну и черт с ней, пусть варит, не надо отвлекаться. Пусть варит что хочет.

А ведь картошка у нее вроде как подгорела.

Точно, готова поклясться — подгорела, как пить дать.

Что эта раззява себе думает? Картошка горит, а ей хоть бы хны! Поставила, дура этакая, кастрюльку на огонь да и позабыла.

А может, она поставила кастрюлю на огонь, а сама ушла из дому?

Эй, пора бы и возвратиться, так ведь и дом наш можно спалить.

Тут я отвернулась от окна, случайно глянула в прихожую… и обомлела. Из прихожей в комнату тянулись полосы дыма и скапливались под потолком.

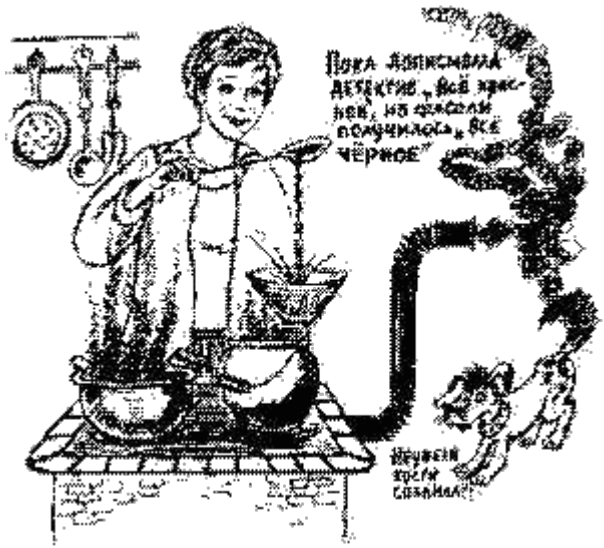
Езус-Мария, это не нижняя баба варит картошку, это я варю фасольку!

Потом, к сожалению, пришлось выбросить все, то есть

кастрюлю вместе с фасолькой, точнее, фасольку вместе с кастрюлькой.

Но аппетит на фасоль у меня не прошел, а поскольку фасоли было пруд пруди, я второй раз принялась за дело.

И опять, поставив фасоль на огонь, уселась за работу. Не помню, что я тогда писала, но помню, что на этот раз кастрюлю удалось спасти, на помойку я выбросила только сгоревшую фасоль.



Ах так! Ну нет, я своего добьюсь, раз хочется фасольки — поем ее! Остатков «Глупого Яся» должно хватить еще на одну попытку.

Наученная горьким опытом, я оставила работу в покое, а села с книжкой в руке в кухне. И неизвестно почему замаячил в памяти старый чайник, который у нас выкипал полностью раз пятнадцать, да так, что начинал уже дымиться. Окончательно его доконал мой младший сын. Он тоже вот так, с книгой в руке, уселся в кухне, повернувшись лицом к бедолаге-чайнику. После такого чтения чайник пришлось выбросить и покупать новый.

Чайник помог-таки, мне удалось даже поесть немного фасольки, она только-только начала пригорать, но это уже были пустяки.

Боюсь, что относительно свежей фасольки я могу дать лишь такой совет: налить побольше воды, плотно прикрыть кастрюлю крышкой и варить на медленном огне. А если соберетесь варить сухую фасоль, то перед этим нужно замочить ее на двенадцать часов.

Одна из моих приятельниц разварила сухую фасоль

полностью. Не намеренно, так вышло, просто на пару часов позабыла о ней. Посмотрела на дело рук своих, слила оставшуюся воду, а разваренную фасоль протерла через дуршлаг. Из этого получился густой

Фасолевый мусс

И вовсе не обязательно было протирать фасоль через дуршлаг, проще растереть ее деревянной картофельной толкушкой, ну да приятельнице под руку подвернулся дуршлаг. А потом она насыпала в фасоль много майорана, полила растопленным свиным салом со шкварками, и оказалось — изобрела замечательную штуку, прекрасное дополнение абсолютно ко всему.

О фасолевом супе мы уже поговорили в разделе ***Супы***.

Фляки

Фляками заниматься категорически не намерена и не стану морочить вам голову, поскольку ни разу в жизни сама их не готовила. Свидетелем же приготовления этого блюда приходилось бывать многократно, ведь выросла я в хорошей, порядочной, еще довоенной польской семье, где это кушанье часто стояло на повестке для, а моя мать до конца своих дней с диким упорством твердила, что не верит всяким там покупным флякам, фляки должны быть очищены собственноручно, так что я получила возможность до чертиков насмотреться на эту трудоемкую процедуру и от всего сердца советую работающей польской хозяйке все же приобретать фляки готовыми в магазинах.[19]

Лично мне фляки доставили незабываемые переживания. С возрастом я их полюбила, и вот как-то раз, пребывая в городе Радом на какой-то читательской конференции, я пожелала их отведать. Читательская конференция не имела с фляками ничего общего. Культурная программа — сама по себе, встреча с читателями и подписывание моих книг — сами по себе, а фляки — мое личное дело.

В перерыве между культурными мероприятиями я поспешила в уже известную мне забегаловку, ту, что как раз напротив исторического памятника архитектуры, и заказала фляки. Их мне принесли. Потеряв всякую осторожность от внезапно нахлынувшего аппетита, я жадно зачерпнула ложку и отправила ее в рот.

И окаменела. То, что я держала во рту, было живым огнем, градусов двести, никак не меньше.

Выплюнуть все к черту прямо на пол я просто не могла, воспитание не позволяло. А следовало бы, ведь в баре я сидела в гордом одиночестве, спиной к окну, официант отлучился, могла делать что заблагорассудится. И ничего не делала. Сидела, словно памятник самой себе, над миской фляков только что из микроволновой печи, с жидким огнем во рту, и в панике думала — добром это не кончится.

И не кончилось. Я все же проглотила холерные фляки, проклиная привитые еще в детстве манеры и вообще хорошее воспитание, благо даря которому я в данном случае основательно сожгла себе пищеварительный тракт.

Ах, как же я понимала в тот момент несчастного царя Мидаса!

Для тех, кто запамятовал, что это за тип, напомню. (И опять дает себя знать хорошее воспитание, ведь следовало бы прямо так и сказать — для тех, кто в жизни не читал книжек по греческой мифологии.) Мидас, царь Фригии, славился своим несметным богатством и столь же безмерной алчностью. За особые заслуги бог Дионис предложил Мидасу исполнить любое его желание, и тот пожелал, чтобы все, к чему он прикоснется, обращалось в золото. Но в золото стала превращаться и пища. И я как-то очень отчетливо представила: вот озверевший от голода царь пытается быстренько проглотить чертовы фляки, пока те не превратились в расплавленное золото.

X

Хрен

Научные исследования с полной достоверностью свидетельствуют о том, что хрен полезен чрезвычайно, следовательно, его надо потреблять как можно больше.

И в то же время всем известно, что не менее полезной является и свекла. А также морковка.

Отдавая себе отчет в том, что есть ложками свеженатертый, невыветрившийся хрен нет никакой возможности, логично прийти к выводу о смешивании этих полезных продуктов.

Что такое ЧВИКЛА, знают все. Это натертый хрен, в который добавлена свекла. Натертую морковку тоже можно есть с добавлением натертого же хрена, по вкусу. С хреном рекомендуется есть и творожок. И яйца, вкрутую сваренные. С хреном едят сосиски, всевозможные мяса. Даже сметану.

Нет, минутку, это я зарапортовалась, последнее сочетание уже не столь полезно для человеческого организма. Но вкусно.

Короче, хрен можно пихать во все, что натирается на терке. Многие так и поступают, с каждой ложкой испытывая все большее удовлетворение: вот как славно оздоровляется мой организм!

Со своей стороны, я бы советовала, потребляя кушанья с хреном, всегда иметь под рукой кусочек черного хлеба. Это на тот случай, чтобы можно было перевести дух, если вы ненароком переусердствовали с хреном.

Худеем!

В этой области существует лишь одно непреложное правило, причем известно оно со стародавних времен: толстеют от ЕДЫ, худеют от НЕеды.

Очень много болтают на самые идиотские темы, ну, скажем, о том, как организм, который держат на полуголодной диете, приспосабливается к ней и самостоятельно рвет для себя питательные вещества буквально из всего, что к нему попадает. И накапливает жир даже из листика салата или сока лимона. Так вот, этими рассуждениями можете подтереться, больше они ни на что не пригодны. Хотите, лично попытайтесь всю неделю напролет питаться лишь тремя листиками зеленого салата в день и половинкой лимона. И посмотрите, сколько отложилось на вас жировых прослоек.

Не очень-то хотелось мне признаваться, да, видно, придется. Лично я за всю жизнь лишь два раза проводила курс снижения веса, причем не специально, а так уж получалось. Не до диет мне было в ту пору, уж это точно!

Впервые произошло это, когда мне стукнуло 29 лет. В ту пору мой излишек веса составлял три килограмма. И тут на меня обрушился столь мощный стресс, что совсем отбило желание есть. За три недели, насколько помню, я съела два тоненьких ломтика сухого хлеба с паштетом, половину куриной ножки и два раза по половинке яблока. И выпила море чая. Разумеется, несладкого, только такой я пью всю жизнь.

И в результате этого потеряла шесть килограммов, о чем узнала совершенно случайно, надевая юбку, которая до того с трудом застегивалась, теперь же болталась, как на вешалке. Обозрев юбку, я взглянула на себя в зеркало и рысцой помчалась к весам. После взвешивания мой стресс как рукой сняло.

Аппетит сразу же вернулся, но, к счастью, за время голодовки мой пищеварительный аппарат успел отвыкнуть от обильной еды. Я стала есть очень мало. Нет, ни в чем себе не отказывала, просто ела всего понемногу, вот и все.

Постепенно за последующие двадцать лет я опять набрала утерянные шесть килограммов, но теперь, по причине возраста, избыточный вес составлял всего один килограмм. И я продолжительное время как-то продержалась на таком результате.

И вот, когда пришла моя 55-я весна, ситуация повторилась. Опять сильные нервные переживания, опять я не могла ничего есть. На сей раз буквально НИЧЕГО. Только пила свой горький

чай, без сахара, лишь с капелькой молока. Причем я была просто кошмарно голодной, все время невыносимо хотелось есть, но ничего не могла заставить себя проглотить. Я даже стала терять силы, и все шло к тому, что вот-вот превращусь в сущий скелет, но, как и в прошлый раз, попались на глаза весы. Потерянные за неделю четыре с половиной килограмма мгновенно не оставили камня на камне от сильнейших нервных переживаний и осчастливили меня так, что сразу вернулись и желание жить, и желание есть.

Возможно, мой метод худеть не был таким уж приятным и полезным для организма, зато оказался чрезвычайно действенным.

Известно, что полнота является следствием плохого обмена веществ, так называемого сжигания их в организме.

Вот несколько примеров, подтверждающих этот тезис.

Была у меня на работе сослуживица, по которой можно было свободно изучать анатомическое строение человека. Ну буквально кожа да кости. Господи, как же она лопала!

Вся наша архитектурная мастерская могла досыта наесться тем, что эта женщина одна уплетала на ленч. С каким-то восхищенным ужасом наблюдали мы за тем, как она уписывала всю эту прорву продуктов, и не понимали, как это все в нее вмещается. Со стыдом несчастная признавалась нам, что дома на завтрак может огулять три тарелки молочной лапши, перед этим проснувшись в два часа ночи от голода, нажарив себе гору

блинчиков и умяв ее за милую душу. Ела она все: жирное мясо, копчености, сладкое, мучное — короче, то, от чего полагается воздерживаться.

Потом мы уже сообразили, в чем дело. Бедолага внутренне сгорала от непрестанной нервотрепки, уж очень нелегкой была ее жизнь. Как только для нее наступал период относительной стабилизации и нервотрепка спадала, она тут же прямо на глазах начинала полнеть и походить на человека.

Известно, что жокеи на бегах должны сохранять свой постоянный, притом небольшой, вес. И им приходится очень ограничивать себя в пище. А вот я знала такого, что не ограничивал и тем самым доводил коллег до белого каления, пожирая у них на глазах отбивные и другие котлетки, ореховые торты и вообще все, чего ему в данный момент хотелось, безо всякого для себя ущерба. Работали они все одинаково, расходовали энергию одинаково, а вот поди ж ты!

Опять же знала я много датчан, мужчин сухощавых и даже, я бы сказала, костлявых, которые нормально питались, ни в чем себе не отказывая и не думая ни о каких дурацких диетах, и пиво при этом пили цистернами. От него, как известно, толстеют. А почему они не толстели, хотела бы я знать?[20]

Обмен веществ, само собой, дело важное, однако и еда остается едой.

Диеты, в основе которых лежат овощи и фрукты, — вещь просто замечательная, но при условии, что у вас имеется кухарка или (если вы мужчина) заботливая жена, что одно и то же. Когда человеку поставят под нос тарелку с какой-нибудь гадостью, я говорю о готовом диетическом блюде, человек съест любую гадость, особенно если он по уши в работе и ему не до кулинарных изысков. Но готовить такую гадость самой себе?!

Мне знакомы несколько представителей рода людского, которые обожают огурцы, сельдерей, порей, всякие капусты — цветную, брокколи, кольраби и брюссельскую, а также морковку. И все это сырое, натертое, ничем не заправленное. Так вот, такие люди должны просто крестом лежать на полу костела, благодаря Господа за то, что даровал им эту избавительную (от излишнего веса) склонность.

Эти счастливцы действительно не толстеют. Им ничего не стоит провозиться в кухне несколько часов, изобретая себе диетические блюда. Мало того, они поглощают эти безвкусные смеси с удовольствием.

Так вот, я к этому племени не отношусь.

Ну ладно, попробуем другие методы.

Первый из них, о котором я уже говорила где-то в начале

данной книги, — есть лишь то, чего не любишь. Довольно бесчеловечный метод, не так ли?

Второй — никогда не переедать, все равно что. Всегда немножко недоесть, оставив место еще на один прием пищи, и обойтись без этого дополнительного приема. Не так уж и трудно, по-моему.

Третий — никогда не ложиться спать, наевшись. Нелегко, согласна — иногда человеку, не поев, и вовсе не заснуть. Так съешьте что-нибудь маленькое, но конкретное, скажем половинку яйца вкрутую, корочку хлеба, слегка мазнув ее маслом, горсть вареной фасоли, половинку мясной котлетки, ложку фруктового желе, небольшой сухарик, сырую морковку. А если все равно не можете от голода заснуть — обратитесь к врачу.

Четвертый — НИКОГДА НЕ ЕСТЬ ПЕРЕД ТЕЛЕВИЗОРОМ! Никаких шоколадок, конфеток, орешков, чипсов и прочей ерунды. НИЧЕГО! Авторитетно заявляю: большинство растолстевших телезрителей растолстели именно из-за того, что безостановочно жуют в продолжение наших бесконечных телесериалов, боевиков, всяких там телешоу и т. д. Причем сами об этом не подозревают.

Пятый— всегда носите облегающую одежду, юбки в обтяжку, пояса тютелька в тютельку, брюки только-только. И во время еды никогда не расстегивать пуговицы, не распускать шнуровку, не снимать пояс!

Шестой— приобрести счетчик калорий и попытаться хотя бы недельку изо дня в день подсчитывать и записывать, что вы съели и на сколько это потянуло. Честно, без снисхождения к себе, любимой. Не ленитесь, подсчитывайте в калориях каждую съеденную котлетку, каждый кусочек хлеба, каждую луковичку, ложечку меда, наперсток соуса, стакан сока, три чипса, кусочек мацы. Да, я понимаю, потребуются точные кухонные весы, ну да куда денешься?

Седьмой— привыкнуть к чувству легкого голода. И даже попытаться полюбить его.

Восьмой— хорошо бы каждый прием пищи начинать с закуски в виде какого-нибудь сырого фрукта-ягоды. Сойдет все: дыня, арбуз, яблоко, груша, малина, клубника, слива, персик. Короче, что угодно, в зависимости от сезона. Лучше, если эта фруктовая закуска будет из двух-трех видов фруктов или ягод. Разумеется, без добавления сахара. И неплохо фрукты эти или ягоды разрезать на тарелочке ножом и есть вилкой. Так, например, едят их на Кубе, а там мне не встретилось ни одного толстяка.

Девятый— раз поели и есть не хочется, ни в коем случае не поддаваться на уговоры безответственных лиц съесть еще чего-

нибудь. Даже под дулом пистолета.

Десятый— есть лишь то, что любим, но в минимальных количествах. Нет, вы правильно прочли — есть любимые блюда. Скажем, кусочек свиной отбивной. Маленький пирожок с грибами. Одну ложечку шоколадного мороженого. Три лесных орешка. Понятное дело, до отвала вы этим не наедитесь, но зато какое наслаждение испытали!

На всякий случай расскажу об одном моем знакомом. Очень толстый мужчина безвозвратно похудел на целых 18 килограммов. Два раза в неделю он вообще ничего не ел, лишь выпивал два литра минеральной негазированной воды. Но если честно, тут не обошлось без помощи жены. Утром она бдительно следила за мужем дома, как бы чего не съел, а потом муж уезжал на работу, где в радиусе нескольких километров не было ни одного магазина, ни одной забегаловки. После работы возвращался домой, а там опять бдила жена.

На следующий же день, уже нормальный, не разгрузочный, никакого чрезмерного аппетита он не испытывал, так что не переедал.

Если бы я сама последовательно придерживалась перечисленных выше Принципов, была бы стройной и гибкой, как сильфида. Но… слаб человек! Непременно поддамся на уговоры и съем лишнюю рыбную котлетку. Старательно избегаю нелюбимые кушанья. Никакого терпения не хватает у меня копаться во фруктах с помощью ножа и вилки, сколько раз пробовала и, не выдержав, бросала. Само собой получалось, что напрочь забывала о чрезвычайно полезной закуске и съедала сосиску, лишь потом

вспоминая об арбузе. И перед сном сколько раз наедалась досыта. Ну, не всегда… А от любимого блюда отрывалась с большим опозданием.

Выходит, могу служить отрицательным примером.

Теперь о конкретных рецептах из этой книги.

Часть предлагаемых блюд весьма калорийна и не очень полезна для здоровья. Это которые самые вкусные. Зато есть и такие, что весьма способствуют сбрасыванию избыточного веса. Так что советую соблюдать пропорцию между первыми и вторыми, если, конечно, у вас это получится.

Ну и грызть по вечерам ту самую холерную сырую морковку, стараясь аппетитно похрустывать. Не после ужина, а лучше вместо него.

Сгодятся и капустные кочерыжки.

В крайнем случае сойдет нарезанная кружочками репа, редька, редиска или малосольные огурчики.

Но морковка лучше всего, и с этим я ничего не могу поделать.

Ц

О цитрусовых и цыплятах уже было. Хватит!

Ч

Чай

Одни его любят, другие нет. Поскольку я люблю, то научилась заваривать хороший чай.

Существует множество способов заваривать чай — по-китайски, по-английски, по-индийски, да и в каждой стране имеется свой излюбленный. Можно, конечно, рассчитывать количество ложечек сухого чая на чашку, можно подогревать этот сухой прежде, чем его заваривать, но у кого найдется время для такой возни?

Однако основные принципы соблюдать необходимо.

Обычный чай всегда лучше чая в пакетиках. Последний, что уж скрывать, плох тем, что вместе с чаем мы завариваем и бумагу. Правда, лучшие и самые дорогие сорта чая в пакетиках (их еще называют «чай-экспресс») его производители рассовывают не в бумагу, а в марлю, и тогда все в порядке. Когда нет возможности нормально, по-домашнему заварить свой излюбленный чай, нас выручает «экспресс».

Итак, я собираюсь описать нормальный, наименее трудоемкий способ заваривания хорошего чая, который тем не менее требует соблюдения некоторых необходимых условий.

Лучше всего, если ваш заварочный чайник фарфоровый или просто фаянсовый.

Перед заваркой он должен быть не только чистым, но еще и теплым. Для этого его обычно ополаскивают кипятком. Ополоснули, насыпали сухой чай из расчета по две чайные ложечки на каждый стакан чая, залили крутым кипятком и закутали чем-то теплым. Теперь чаю нужно завариться, дайте ему на это немного времени. Лучше всего заваривается чай на пару, — скажем, если заварочный чайник вы поставите на кипящий нормальный. Тогда, разумеется, не замотанный тряпками.

И это практически вся премудрость, абсолютный минимум. Как видите, ничего сложного, а заварка получится что надо.

Если же у вас есть время и желание малость поколдовать над своим чаем, можете немного усложнить себе работу. Тогда в горячий заварочный чайник насыпьте нужное количество сухого чая, а кипятку налейте немножко, столько, чтобы чаинкам было в чем разбухать. И поставьте ненадолго на пар. Минут пять (некоторые утверждают — не пять, а семь) пусть постоит, и только после этого заливайте чайничек дополна.

И запомните — заваривая чай, вы имеете дело ТОЛЬКО с кипятком, никакая другая вода не принимается в расчет.

Обратили внимание — я написала «две чайные ложки чая на стакан», поскольку привыкла пить чай из стакана, с подстаканником, а если вы пьете из чешек, прикиньте, больше или меньше ее объем, и сделайте пересчет.

Вкус чая зависит от его сорта.

Лучший эффект достигается путем смешивания разных сортов — китайского, индийского, чистого жасминового, eart grey'я,[21] а также применения уже готовых смесей, преимущественно английских. Все зависит от вкуса. Опытным путем любители хорошего чая наверняка давно определили для себя, какой же им больше всего нравится, и заваривают, сообразуясь с собственным вкусом, добавляя в него (в чай) такое множество разных вещей, что я и не стану пытаться перечислить, ибо нет им числа.

Кажется, я уже неоднократно на протяжении книги упоминала о том, что всю жизнь пью чай без сахара, и заметила, что очень многие теперь тоже не кладут в чай сахар. А я так вообще считаю — чай с сахаром и лимоном уже совсем другой напиток. Не скажу, что хуже чистого натурального чая, но другой. О вкусах, как известно, не спорят или спорят одни дураки, поэтому не собираюсь никого агитировать или уговаривать. Знаю, есть люди, что пьют очень слабо заваренный чаек, есть же такие, что пьют практически одну заварку. Упомяну лишь, что выпитый

утром очень крепкий чай с капелькой молока прекрасно взбадривает человека, в этом плане такой чай намного действенней, чем любой кофе.

И еще. Если вам случится переесть, а попросту говоря — объесться, так нет ничего лучшего для смягчения последствий обжорства, как выпить хорошо заваренного, крепкого горячего чайку.

А вот какой случай произошел с моей знакомой. После одной из чрезвычайно утомительных экскурсий по Лондону, когда несчастные туристы настолько выбились из сил, что ноги уже не держат, язык заплетается и глаза бы не глядели на проклятую Англию, моя знакомая свалилась на стул в одном из подвернувшихся кафе и с трудом попросила подошедшую официантку принести ей чашечку чаю. Та спросила клиентку, какого именно. Вопрос прозвучал так: с чем уважаемая госпожа желает получить чай — с водой, молоком, лимоном или сахаром?

Знакомая английский знала неплохо и, с трудом ворочая языком, ответила: нет, спасибо, ни с чем, просто один чай.

К ее удивлению, официантка не отправилась стремглав выполнять заказ, а еще несколько раз переспросила (поняв по акценту, что имеет дело с иностранкой), желая убедиться, что клиентка желает чаю безо всяких добавок. Знакомая, которая привыкла пить самый обыкновенный чай и тоже никогда его не сластила, уперлась и стояла на своем — просто чай! И лишь когда официантка наконец удалилась, женщина вспомнила, где она находится, и немного встревожилась, невзирая на свою полную обалдел ость.

И правильно встревожилась, потому как ей принесли одну заварку. Да такую, что быка свалит с ног. Стыд не позволил польке снова подзывать официантку и просить ее немного разбавить чаек водой, и туристка мужественно выпила всю чашку, хотя это далось ей нелегко. Потом она мне рассказывала: выпила и вдруг ощутила в себе нечто такое, чему не могла сразу и поверить. Такую могучую силу, хоть беги, догоняй рысцой уже удалившуюся туристическую группу, хоть начинай по новой осматривать уже отработанные исторические объекты. Да что там осматривать! Она сейчас запросто была способна через тот же самый собор Св. Павла перепрыгнуть, перемахнуть так сказать, правда, если ей дадут шест.

Зато потом уже всегда, находясь в Англии, просила добавлять в чай немного водички.

И еще одна история — о том, как благодаря чаю женщина обрела хорошего мужа.

Всем известно, что обычный человек так просто не сумеет налить ровно полстакана чая. Даже если очень постарается. В лучшем случае две трети стакана или даже какие-нибудь семь восьмых, но половину — никогда.

Ну и случилось раз, что, придя в гости к практически незнакомым людям, один мужчина попросил хозяйку дома принести ему полстакана чая. И глазам своим не поверил, когда получил ровно половину стакана, ни больше, ни меньше. Это так его поразило и восхитило, на такую недосягаемую высоту подняло обыкновенную женщину, что он готов был воздавать ей божеские почести и вскоре сделал предложение. Они уже давно были женаты, когда муж как-то раз признался жене, за что ее полюбил с первого взгляда, а потом, уже женившись, понял, что первый взгляд не подвел.

Ни минуты не сомневаясь в крепости их брачного союза, однако все же немного поколебавшись, женщина призналась — в тот исторический вечер у нее просто в чайнике не оказалось больше воды…

Чеснок

Хвалебного гимна чесноку вы от меня не дождетесь.

Можете его есть, разумеется, но я тут ни при чем.

А еще чеснок — прекрасное средство для изгнания глистов из ребенка. Расскажу, как это делается, только учтите: данная операция предполагает наличие в доме ночного горшка.

Вскипятите молоко с большим количеством мелко нарезанного чеснока, вылейте его в горшок и посадите на горшок ребенка. Ясное дело, предварительно убедившись, что исходящий из горшка пар не ошпарит нежное тельце вашего чада. Однако пар должен исходить, иначе никакой пользы от лечения не будет. Когда протесты ребенка уже не будут слишком отчаянными и вы решите, что такой пар он способен выдержать, пусть себе сидит как можно дольше.

Все имеющиеся в ребенке глисты выползут в это молоко с чесноком, — видимо, им чеснок очень нравится.

А мне нет.

Но, уважая свободу мнений в лучших демократических традициях нашего времени, я подчиняюсь принципу «о вкусах не спорят» и посоветую тем, кто любит чеснок, во все блюда, куда уже рекомендовалось положить лук, добавить и немного чесноку. Немного, осторожненько, чтобы не получилась у вас болгарская кухня, а главное — из простого человеколюбия. Знайте же, что пропитанный чесноком субъект выделяет из себя невыносимую для окружающих вонь. У несчастных дыхание перехватывает, готовы бежать хоть на край света, но ведь это не всегда возможно, и тогда соседи чесночника испытывают невообразимые мучения. Что там сигареты перед чесноком, они ему и в подметки не годятся. Сто сигарет не заменят головки чеснока. Может, чеснок и полезен съевшему его, зато вреден для остальных.

III

Шарлотка

Описывать шарлотку в подробностях не буду, пирог с начинкой из свежих яблок наверняка известен многим хозяйкам. Упоминаю же ***Шарлотку*** в своей книге лишь из-за ее особой начинки, рецепт которой сохранился в наших фамильных анналах. А песочное тесто, в данном случае желательно полупесочное, пусть каждый сделает, как умеет.

Так вот, в соответствии с еще довоенным рецептом, яблочная начинка к шарлотке делается из яблок такого сорта, которые НЕ разваривaются. Яблоки следует очистить (снять кожицу и удалить середину) и нарезать тонкими ломтиками.

Эти ломтики сложить в миску и посыпать обычным сахаром, ванильным сахаром, корицей и размешать все это вместе с большой ложкой молотых сухарей. И пусть немного постоят в таком виде. Спустя какое-то время выложить их поверх теста, причем слой яблок должен быть толстым, высотой не менее пяти сантиметров. Сверху яблоки прикрываются тонким слоем теста, истыканного вилкой.

После того как пирог испечете, сразу же, еще горячим, посыпьте его сахарной пудрой с ванилью, и тоже довольно толстым слоем, ну хотя бы в половину сантиметра.

А когда станете пирог нарезать, в разрезе очень хорошо видны слои яблок, причем они не разлезаются в разные стороны и даже есть их легче, чем если бы яблоки в миске были размешаны как попало. А, я не упомянула, что их надо укладывать слоями? Так теперь упоминаю, для вас еще не поздно.

Не очень-то легким в приготовлении получился рецепт моей шарлотки, но что я могу поделать, если именно такая — самая вкусная?

Ю

Ни одного блюда нет на эту букву.

Я

Яблоки

¤

А теперь от шарлотки плавно перейдем к собственно яблокам. Лично мне яблоки в свое время смертельно надоели. Видеть их не могла. Не потому, что имею что-то против них, просто надоело собирать из года в год с яблонь на моем участке и на участке моей лучшей подруги.

Так что теперь со знанием дела советую: те яблоки, которые сами по себе свалились с дерева и уже начали гнить, удалите с участка к чертовой матери, ведь они окисляют почву. Впрочем, это известно любому садоводу.

Так вот, две яблоньки на моем участке и три в саду моей подруги так меня допекли, что я люто возненавидела все яблоки на свете. Падалицу на моем участке я без церемоний сваливала в глубокую яму, с подругиными было сложнее, ведь ее участок, как и дом, находился в Дании. Мне приходилось тайком развозить ее яблоки по всем окрестным помойкам, а когда это стало уже невозможным, я раскладывала их в непрозрачные пластиковые пакеты и украдкой рассовывала по мусорным ящикам всей Дании, где придется: на вокзалах, городских улицах, в парках и памятных местах.

Ясно сознавая при этом, что совершаю если не уголовно наказуемое преступление, то по меньшей мере антиобщественный проступок, за который мне тоже грозит какая-то статья датского кодекса, пусть и не уголовного. Там у них, в Дании, очень строго с этим, они просто спятили на почве экологии. Наконец я взбунтовалась и напрочь отказалась заниматься проклятыми яблоками, хотя страшно боялась вызвать на свою голову гнев Алиции, что нисколько не лучше датских драконовских мер воздействия на несознательных граждан.

Надеюсь, теперь вам понятно мое особое отношение к яблокам. Впрочем, с тех пор как я перестала заниматься утилизацией гнилого товара, могу спокойно признаться, что ненависть к ни в чем не повинному фрукту я испытывала лишь в силу описанных выше причин. И хотя они отравили мне несколько лет жизни, теперь я их целиком и полностью реабилитировала.

Яблоки жареные

Пожарить (запечь, потушить) яблоки — это самое простое, что только можно с яблоками сделать. Ну разве что есть их сырыми, — это, конечно, еще проще.

Жарить яблоки можно на чем угодно. Да хотя бы на масле. Или запечь в соусе. Или в жире, вытопленном из гуся, свинины и всякого прочего мяса. Или на оливковом и вообще растительном масле. Не исключено, что яблоки можно жарить и на маргарине, но такой гадости я не пробовала.

Поступала я с яблоками следующим образом: мыла, очищала кожицу, разрезала на четвертинки или даже осьмушки, в зависимости от размера, и вычищала все из середины. А потом раскладывала на сковороде с каким-нибудь из описанных выше жиров. Все.

Хотя желательно все же поджарить части яблок и *V.* другой стороны. Можно жарить, прикрыв сковороду крышкой, тогда у вас получатся яблоки тушеные. Можно сделать их сладкими, посыпав в процессе жарки сахарным песком и корицей. А можно придать им оригинальный вкус, капельку подсолив и приправив перчиком, тимьяном и вообще тем, что любите.

Такие яблоки отлично идут под… да подо что угодно идут такие яблоки! Хороши они и с мясом, и в качестве десерта, и просто как самостоятельное горячее блюдо. Можете их есть даже с хлебом.

Лучше всего жарить яблоки таких сортов, которые не разваривaются и остаются на сковороде теми же четвертинками и осьмушками. Избави бог вас жарить антоновку! Из антоновки непременно получится каша.

Яблоки в тесте

лично мною упрощенные. Ведь как обычно готовят яблоки в тесте? Сначала наработаешься, очищая яблоки и нарезая их, потом разводя тесто, как на блины, потом каждый кусочек обмакивая в это тесто и выкладывая на сковородку (противень). С ума сойти! Намного проще, очистив яблоки от кожицы, натереть их на крупной терке, смешать полученную яблочную стружку с тестом и все вместе запечь.

Не правда ли, большое облегчение для работающей женщины?

А что касается пропорций, то яблочной стружки должно быть намного больше, чем теста.

Яйца

¤

Кажется — чего уж проще, чем сварить яйца вкрутую? И все же…

Лично мне в данной области удалось поставить своеобразный рекорд, а причиной стало… как бы это помягче выразиться… причиной стала моя рассеянность.

Поставив в двенадцать часов дня на огонь маленькую кастрюльку с четырьмя яйцами, я забыла о них и ушла по своим делам. Вспомнила лишь в семь вечера, уже возвращаясь домой.

Вспомнив, я даже невольно прибавила шагу, да тут же одернула себя. Поздновато спохватилась, теперь спеши не спеши, ничем делу не поможешь. По сравнению с семью часами пять минут — ничто.

Подходя к дому, я еще издали вытягивала шею — стоит ли на месте? Стоял. Подойдя ближе, убедилась, что пожарных машин рядом нет, как и следов пожара, и дым из окон не валит. И вообще ничего чрезвычайного не происходит.

Кастрюлечка стояла на газу, а внутри… Внутри находилось нечто черное, почему-то с бахромой, рассыпчатое и нестерпимо вонючее. Выбросить пришлось все, даже крышку, вонь же выветрилась из квартиры лишь недели через три, хотя все это время я держала распахнутыми настежь окна и двери.

Да, так яйца вкрутую не варят.

Яйца очень любят лопаться, когда их варят, и это чрезвычайно неприятное обстоятельство.

Видимо, уже не одно столетие человечество пыталось найти метод борьбы с этим явлением. Изобрели даже специальный приборчик для продырявливания яйца, ведь существует заблуждение, что, если яйцо как-нибудь продырявить, оно не лопнет. Заблуждение заблуждением и остается, хоть ты тресни. Есть у меня такой приборчик, миллион раз пыталась я с его помощью сварить нормально яйца вкрутую, и все без толку. Лопаются, проклятые, напропалую, и плевать им на то, что продырявлены.

Другой метод избежать лопанья состоит в постукивании яйцом об яйцо.

Берете, значит, два яйца и осторожненько обстукиваете ими друг дружку. Звук поможет определить, не проявляется ли в какой скорлупке пагубная тенденция к лопанью. Даже чуть-чуть треснувшая скорлупка издает слегка глуховатый звук. Потом таким же манером испытываете следующие яйца.

Разумеется, обстукивать их следует очень осторожно, не бить со всей силы, разве что загодя подставите под испытуемые яйца сковороду.

Если у вас имеются яйца вареные и сырые, а вы позабыли, которые из них вареные, то тут горю помочь легко. Проверенный способ — крутануть яйцо. Если вареное, то закрутится — не остановишь, сырое же не станет вертеться вокруг своей оси, лениво повернется и тут же остановится. Этот способ верный, мною неоднократно проверенный.

В те времена, когда все мы испытывали трудности с продуктами, моя знакомая решила как-то вечером приготовить на ужин зеленый салат со сметаной. И то и другое дома было. Они с мужем любили такой салат сладким. Кася начала со сметаны. Налила в мисочку, капельку посолила, капельку поперчила и добавила две ложки сахарного песку. И только потом обнаружилось, что салата нет. Съели еще утром, да совсем позабыли.

И надо же так случиться, что тут к ним нагрянули гости, знакомая супружеская пара. В доме — шаром покати, правда, была сметана. Да еще яйца. И горчица. И Кася решила приготовить для гостей яйца под горчичным соусом.

Яйца сварила, горчицу достала, размешала со сметаной и залила получившимся соусом сваренные и очищенные от

скорлупы крутые яйца.

Гостья первой отведала кушанье, и такое у нее сделалось странное лицо, что Кася поспешила сама попробовать дело своих рук. И с ужасом сообразила — вместо простой сметаны размешала с горчицей приготовленную для салата сладкую.

Учитывая, что в доме больше ничего съестного не было, пришлось повытаскивать яички из сладко-горького соуса, хорошенько вымыть под краном, а потом съесть по-простому — с хлебом и солью.

Яйца фаршированные

Всем известно — это яичные скорлупки, наполненные яичным же фаршем.

В фаршированных яйцах главную трудность представляет разрезание яичной скорлупы на две равные половины.

Одни пытаются разрезать ножом сверху, стараясь сделать это одним ловким ударом, другие снизу потихоньку, осторожненько тюкают чем-нибудь острым и лучше с зубчиками. Короче, каждый действует на свой страх и риск, у каждого свой излюбленный метод, и если из двадцати яиц кому-нибудь удастся хоть одно, разделить на две половинки сравнительно ровно, без загогулин и острых выступов, — это уже потрясающее достижение. Я знала хозяйку, которая гордилась умением получать почти из каждого яйца одну приличную половинку.

Чаще всего в таких случаях, намаявшись вволю, человек посылает к черту скорлупки, просто-напросто очищает крутые яйца и лепит из них что-нибудь свое. Крокетики, например.

Коронный номер – расчленение яйца

А что? Я сама так делала, и получались отличные крокеты. Итак, из блюда «яйца фаршированные» оставляем лишь фарш. Делается он просто. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить, добавить мелко же порубленные укропчик и петрушку, можно и зеленый лучок, а также всевозможные приправы по вкусу. Вбить в эту яичную массу сырое яйцо, а лучше два. Из хорошенько размешанной массы наделать котлетки или коротенькие колбаски, обвалять в панировке и пожарить в масле на сковороде. Осторожнее с ними при этом обращайтесь, изделия чрезвычайно нежные, того и гляди развалятся. Зато и вкусны!

Вот, пожалуйста: из разрекламированного блюда «яйца фаршированные» получаете то, что в этом блюде самое вкусное, — фарш. Скорлупа яичная ведь все равно не съедается.

Яичница

С горечью заметила я, что настоящей яичницы, идеально ровной и равномерно загустевшей, без комочков, нельзя приготовить на сковороде с тефлоновым покрытием.

Секрет приготовления настоящей яичницы заключается в помешивании. Как только выпустят яйца на сковороду, так сразу же надо их энергично помешивать вилкой, отскребывая ото дна и снимая сковороду с огня. Тефлон не выносит таких вещей, если же мешать яичницу деревянной лопаткой — не получишь нужного эффекта. Так что яичницу следует жарить на обычной сковороде, время от времени приподнимая сковороду над пламенем газовой горелки и по мере надобности опять ставя на

газ, а уж она, яичница, сама дойдет до кондиции. И понадобится ей на это от половины минуты до целой.

Яичница с добавлениями

Зашел ко мне как-то сотрудник нашей мастерской. По делу зашел. Опять же происходило это во времена всеобщего дефицита. Пришел он, значит, по какому-то конкретному делу, сразу после работы. Голодный как волк, понятно. Не было тогда ни возможности, ни привычки забежать после работы куда-то перекусить. И этот голодный сотрудник робко поинтересовался, не найдется ли у меня чего пожевать.

Найдется, как не найтись.

Я ему быстренько сварганила яичницу, схватив первую попавшуюся под руку сковороду, что стояла на плите. Хлеб у меня тоже был.

Коллега сел, стал есть да похваливать, дескать, никогда не ел ничего вкуснее. Наверняка с голоду моя обычная яичница показалась ему такой потрясающей, к тому же, по его словам, какой-то особо пикантной. Вкус у нее, видите ли, был нетипичный. Что я такое в нее добавила? Может, сыр?

Не было у меня сыра, уж это я точно знала, да и догадывалась, откуда взялся такой особый вкус. Немного поколебавшись, решила ему не говорить. А вам признаюсь.

Все дело в том, что яичницу я пожарила на грязной сковороде. Со вчерашнего дня на ней оставались засохшие ошметки предыдущей яичницы. А поскольку знала, что опять предстоит жарить яичницу, то и не стала мыть сковороду, полагая, и, как оказалось, справедливо, что одна яичница другой не помешает.

Вот первый пример яичницы с добавками.

Что, разумеется, совсем не значит, будто я призываю вас не мыть грязную посуду.

Яичница для голодающих

как раз отличается обилием всевозможных добавок.

Порежьте любой хлеб мелкими кубиками. Можно батон, можно и черный хлеб. Подрумяньте эти малюсенькие греночки в масле на сковороде, а лучше на смальце со шкварками. Туда же порежьте луковицу и пожарьте ее с хлебом. Затем добавьте все имеющиеся в доме мясные изделия — колбасу, сосиски, грудинку простую или копченую — и продолжайте жарить с хлебом и луком. Размешайте все это хорошенько и теперь выпустите на

сковороду четыре яйца, а лучше шесть, ведь все же это должна быть яичница. И теперь пережарьте уже все вместе, помешивая.

Очень хороши к такой яичнице малосольные огурчики.

Яичница с сыром

Натрите сыр крупной стружкой, высыпьте на сковороду, где распущено масло, и тут же, не медля, вылейте туда яйца, лучше взбитые. Количество на ваше усмотрение, все зависит от числа едоков. Посолите и немного подержите на огне, помешивая.

А можно поступить по-другому. Яйца взбить в миске, туда же высыпать сырную стружку, помешать, еще немного взбить и все это выбить на растопленное масло на сковороде. И опять жарить до готовности, помешивая.

Существует более изощренный способ, но опять же не превышающий человеческие возможности, причем человека любого пола. Правда, в данном случае конечный продукт более похож на омлет, но омлет как-никак тоже яичница.

Отделите желтки от белков, из белков, взбивая их, сделайте пену, теперь осторожненько смешайте с желтками, добавьте стружки сыра и кусочек сливочного масла. Все это вылейте в довольно глубокую сковороду с маслом и жарьте на небольшом огне, совсем не мешая. Когда яичная масса загустеет, переверните ее на другую сторону, что обычно никому не удается.

Легче это сделать, пользуясь двумя широкими деревянными лопатками.

В любую яичницу можно насыпать ваши излюбленные приправы: карри, молотый перец обычный и душистый, укроп, майоран. Можно вылить разбитые яйца на предварительно поджаренные в масле помидоры или кусочки свежего перца.

Если учесть, что для очень многих людей, особенно мужчин, яичница является единственным доступным в приготовлении кулинарным изделием, вкусовое разнообразие яичницы — просто дар небес. Вроде бы готовишь одинаково, а каждый раз получается что-то другое, в зависимости от дополнений.

Хотелось бы только напомнить таким кулинарам: яйца сами по себе требуют очень мало времени на то, чтобы их зажарить, а вот с добавками бывает по-разному. Значит, добавки нужно раньше яиц начинать готовить, пусть потомятся на сковороде без яиц, пусть самостоятельно пожарятся, а яйца выпускайте в последнюю очередь.

И, заканчивая яичную тему, хотела бы немного поговорить о тухлых яйцах. Есть в них что-то такое, почти мистическое. Сколько раз замечала: независимо от общего количества яиц, которые идут в готовку, тухлое обязательно окажется последним. Это уж стопроцентная гарантия.

Четверо взрослых и двое детей оказались во время отпуска в экстремальной ситуации. Так уж случилось, что, отрезанные от всего цивилизованного мира, они не имели возможности выбраться за пределы жалкой деревушки и им грозила голодная смерть, ибо купить продукты не было никакой возможности. Представьте: дикая местность затеряна среди лесов и вод, погода ужасная, собаку на двор не выгонишь, так что нечего было и думать, чтобы смотаться куда-то на велосипеде за продуктами. С трудом удалось выпросить у одной бабы дюжину яиц. Одна из нас

дрожащими руками принялась разбивать яйца прямо над сковородой, уже стоящей на огне. Остальные голодающие, глотая слюнки, напряженно следили за ее действиями. Ну и, конечно, двенадцатое яйцо оказалось тухлым!

Как мы тогда выжили — не знаю. Дотянули как-то на хлебе и воде до конца ненастья.

Не хотелось бы заканчивать яичную тему столь драматично, поэтому в заключение познакомлю вас с рецептом очень вкусного блюда, составной частью которого являются яйца. И будут это

Яйца, запеченные в соусе из шампиньонов

Итак, внимание. Сначала сварите рассыпчатый рис. А рассыпчатым он получается, когда его варят в воде, которой в полтора раза больше риса. Поджарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Затем смешайте рассыпчатый рис с поджаренным луком, добавьте какой-нибудь жир и все это горкой выложите в большую сковороду для запекания в духовке.

Сварите восемь яиц в мешочек, другими словами, не всмятку и не вкрутую, а для этого яйцам хватит повариться минуты четыре.

Восемь яиц в том случае, если риса берете стакан. Не забудьте сваренные яйца обдать холодной водой, чтобы лучше очищались от скорлупы, и очистите. А затем эти полусваренные очищенные яйца затолкайте в рис, сделав в горке ложкой углубления.

Все это залейте шампиньонным соусом. Надеюсь, приготовить его сумеете, нет ничего проще. Отмытые от торфа шампиньоны нарежьте тонкими полосками, поджарьте с мелко

нарезанным луком, петрушкой и укропчиком, немного загустите соус мукой, посолите, поперчите. Зелень положите в большом количестве — чем больше, тем соус вкуснее. Можно добавить немного лимонного сока.

Итак, заливаете этим соусом рис с яйцами, посыпаете натертым, желательно острым, сыром и ставите в горячую духовку. Как только сыр подрумянится — готово. Приятного аппетита!

Заключение

Все зависит от того, кто что любит.

Некоторые любят погорячее… Так и тянет написать эту фразу, хотя я собиралась писать совсем другое. Другое и напишу.

Некоторые любят сладкое, другие острое, третьи и вовсе безвкусное, точнее — неопределенное на вкус. Эти третьи пьют чай цвета детской мочи, жиденький кофе, соли кладут чуть-чуть, перца и вовсе не потребляют, вздрагивают при одном упоминании об острых приправах, а под лимонным соком понимают всего одну каплю. Таких лучше всего угощать рисом в чистом виде, авокадо и отварной телятиной.

Итак, я собиралась поговорить о вкусах, да что осуждать посторонних, когда среди моих очень близких родственников имелся чудак, не соливший помидоры, а сластивший их. Да-да, посыпал помидоры сахаром, выродок!

И не только помидоры, а даже и квашеную капусту.

А в Канаде мне как-то подали очень сладкий чай с луком.

Вся Болгария же провоняла чесноком. Я об этом уже, кажется, упоминала?

Мой сын слопает любую гадость при условии, что в ней будут сливы.

Исторический факт: королеве Елизавете пришлось съесть бараний глаз.

В чужом глазу, как известно… У меня самой несколько извращенный вкус — обожаю непропеченное тесто. Это у нас, кстати, фамильное.

Французы в рот не возьмут жареную свинину.

И так далее.

Как видно из перечисленного выше, не то хорошо, что хорошее, а то, что кому нравится.

Так вот, вся эта моя книга, в какой-то степени поваренная, состоит в основном из тех кушаний, которые я люблю и ем, а значит, она, безо всякого сомнения, субъективная. А если предлагаемые мною блюда кому-то не нравятся, так пусть этот кто-то их не готовит, не ест и вообще почитает другую поваренную книгу.

И вот еще что. Большое значение имеет следующий аспект кулинарного искусства: готовит ли пищу человек лишь для себя, для целой семьи или хотя бы, как минимум, только для мужа. Сейчас я не стану заниматься исключениями из этого правила, вроде тех случаев, когда, скажем, муж готовит только для себя и жены. Ведь тратить время и силы лишь для себя одной кому

захочется?

Хотя… Знаю я такую личность — заметьте, специально скрываю пол личности, — которая не щадит сил, создавая изысканные блюда только для себя. И не сядет за стол, пока не накроет его на самом высоком уровне: белоснежная скатерть, приборы (сверкающее серебро) разложены, как в лучших ресторанах, приготовленное изысканное блюдо выложено на фарфоровую тарелочку, со вкусом приукрашено листиками зелени и овощами, а в хрустальной вазочке красивый цветочек.

Бывает, что стол украшают даже свечи.

Правда, данная личность не перегружена никакими обязанностями и ей абсолютно нечем заняться, как только заботой о самой себе.

А вот противоположный пример — моя хорошая приятельница. Загружена она работой — дальше некуда. Теоретически готовит пищу лишь для себя одной и, невзирая на загруженность, тоже выдумывает самые изысканные кушанья, зачастую очень удачно импровизируя и не считаясь со временем. И тоже любит красиво подать приготовленное блюдо, красиво оформить стол, и на это у нее хватает вкуса и выдумки. Приготовив же вкусные вещи и накрыв великолепный стол, обязательно пригласит своих знакомых, иногда даже кого придется, потому что, видите ли, ей просто жалко съедать одной такое вкусное и красивое.

Я сама как-то пригласила гостей только затем, чтобы они

слопали моего свежезапеченного цыпленка. Не знаю, что на меня нашло, и я приготовила гигантского курчонка безо всякого рационального повода, а потом спохватилась — испортится же, пропадет. Мне самой ни в жизнь с ним не справиться.

И еще вот на что хотелось бы обратить ваше внимание.

Часть описанных в данной книге блюд — поразительно дешевые.

Большинство из этих дешевых поразительно трудоемкие.

Некоторые блюда и дешевые, и очень легкие в приготовлении. Пример — картофельный суп с клецками.

Часть описанных в данной книге блюд — поразительно дорогие и сложные в приготовлении.

Некоторые же только поразительно дорогие.

Почти все — и поразительно дорогие, и поразительно сложные — я лично готовила, а должна признаться, никогда не любила делать такую работу, после которой и следа не остается. Например, готовить и мыть посуду. Готовишь, готовишь, потом все съедают — и где результаты твоего труда? Я уже не говорю, чтобы оставалось что-то навечно, но хотя бы на какое-то время… То же самое с посудой, это и вовсе самый неблагодарный труд. Сколько посуды ни мой, все равно опять накопится, и никакого удовлетворения от сделанной работы, хотя бы такой, когда написано пером и не исчезает твой труд бесследно.

И если уж я все же выдержала готовку, значит, остальные и вовсе выдержат, так что смелее, любой справится.

Еще раз, как честный человек, советую: совсем неопытные в кулинарном отношении читатели лучше пусть поищут для обучения азам кулинарии какую-нибудь поваренную книжку. Другую, традиционную. В последнее время их появилось очень много.

Люди же, хоть немного разбирающиеся в готовке, надеюсь, воспользовавшись моими советами, сделают давно знакомые им блюда более разнообразными и оригинальными на радость себе и своим близким.

Хотя не устаю повторять: мужа лучше не предупреждать, что сегодня он получит на обед нечто совсем новенькое, ни на что не похожее. Мужчины консервативны в еде, любят питаться тем, к чему приучены с детства, и с недоверием относятся к кулинарным новшествам. Так что пусть ваш мужчина сначала съест, восхитится, похвалит, а уж потом просветите его. Правда, и это не гарантирует успеха. Поэтому, если ваши впечатлительные мужчины, услышав такое заявление, вдруг испытают какие-то неприятные ощущения в желудке, а то и вовсе расхвораются не на шутку, я снимаю с себя всякую ответственность. Претензий не принимаю!

Ну так, может, на этом и покончим, а?

КОНЕЦ

P.S. Так и быть, признаюсь: еще один раз в жизни я собираюсь устроить большой прием.

В том случае, разумеется, если все же доживу до того времени, когда поселюсь в доме моей мечты, небольшом одноэтажном особняке, в котором не будет лестницы, ведущей на шестой этаж, но зато будет обеденный стол. Стол, за которым только едят, а не работают, который не завален бумагами и документами.

А прием я намечаю такой:

ЗАКУСКИ

Селедочка в трех видах — в масле, со сметаной и рольмопсы.

Салат из креветок с мякотью авокадо, им заполняются половинки авокадо.

Салат из улиток.

Черный хлеб к селедочке, немного белого хлеба к остальному.

Во всех поваренных книгах, а в старинных особенно, подчеркивается необходимость соблюдения хозяйкой принципа совместимости отдельных блюд. Так вот, официально заявляю, что не поддамся давлению этого принципа.

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Говядина с перловкой (ячневой крупой), или говядина по-пакистански с рисом, или мелкие зразы в хреновом соусе. Пока еще не остановилась на чем-то одном. Посмотрю по настроению. Но в любом случае сделаю не много.

Дальше. Гусь с чем придется. С фруктами (ягодами), с начинкой, с салатом, с капустой, на худой конец — с картофелем. Или цыплята фаршированные, к ним салат, мизерия (помните? огуречный салат), брусника, груши и так далее.

ДЕСЕРТ

Учитывая, что после перечисленного выше гости уже не будут

способны много есть, сладкое предполагается весьма легкое, деликатное.

Фруктовый салат в желе. Со взбитыми сливками или взбитой сметаной.

Песочное печенье.

Сырник в холодном виде.

Или маковый торт из ресторана в гостинице «Европейская», если они его еще готовят.

ПОТОМ

Всевозможные сыры, какие мне удастся приобрести в родной стране. Соленые палочки из бара, что напротив «Гранд-отеля» на улице Кручей. Придется эти палочки заказать у них заранее, потому что в последнее время, как ни зайду, успеваю захватить лишь жалкие остатки, а таких соленых палочек я нигде в мире больше не встречала.

Что же касается спиртного, то я собираюсь закупить все, что сочту нужным и что удастся найти. Преобладать будут хорошие вина. Причем к каждому блюду свое. А как же! Ведь одно дело — селедочка, к ней ничего лучше водки не придумано, и совсем другое — блюда из говядины. К птице тоже абы что не подашь.

Я уже прикинула, что мой большой прием будет длиться около двадцати часов. Начнем мы пораньше. И я очень рассчитываю на то, что он запомнится гостям до конца их дней. И что я не очень ухайдакаюсь при этом.

notes

Примечания

1

Надеюсь, наши читательницы помнят историю с рольмопсами в книге И. Хмелевской «Проклятое наследство». Там же найдется и рецепт их приготовления. — *Здесь и далее примеч. перев.*

2

А чего тут придумывать? Я бы посоветовала просто оставить данное пани Иоанной польское название КЛЁПС. По-моему, звучит. В наших книгах «О вкусной и здоровой пище» это блюдо называется по-разному, в зависимости от размера и формы: зразы молотые, мясной рулет фаршированный, но здесь в указателе назовем его *Клёпсом.* Ищите.

3

Об этом подробно, эмоционально и неимоверно аппетитно повествуется в другой книге И.Х. — «За семью печатями». И не только об этом, книга просто переполнена вкусностями. Видимо, пани Иоанна уже тогда исподволь подбиралась к созданию поваренной книги..

4

Особенно впечатляющ конфуз с вымечком в романе «Проселочные дороги».

5

Презрительное название немцев, равнозначное нашему «фрицы».

6

Это кому как, я считаю — рыжик лучше всего соленый. Но о вкусах, как известно, не спорят.

7

Мне сдаётся — не то слово. Я бы выбрала «омерзительный». Впрочем, судите сами, прочтя фрагмент.

8

Харцерской называлась молодежная организация во времена Польской Народной Республики.

9

Домашнего приготовления изделие. Тесто как для лапши, но нарезается оно ромбиками или квадратиками.

10

Вспоминаете «Золотую муху»?

11

Как известно, по образованию Иоанна Хмелевская — архитектор, специальность — строительство.

12

Не пугайтесь, речь идет о чрезвычайно популярном в Польше блюде, бифштексе из сырой говядины со специями. Мясо или мелко порублено, или пропущено через мясорубку. К сожалению, в книге не приводится рецепт татара, возможно, потому, что он всегда есть в продаже в кулинарных отделах гастрономов.

13

Кровяная колбаса.

14

К сожалению, в польском оригинале такое идиоматическое выражение, что достойным образом на русский не переведешь. Теряется вся его неприличная выразительность. Ну да что поделаешь, — как говорится, «непереводимая игра слов». Вам остается лишь примириться с моим переводом.

15

Действительно широко распространенное в Польше название огуречного салата. Должно быть, от французского misère, что означает «нищета», «убожество», — намек на скудность ингредиентов? Одни огурцы, и ничего более. Впрочем, могу и ошибаться, а польское (французское?) название привожу, просто интересно.

16

Сицилия и шведы… Сразу приходит на память незабвенный покойник, с которого все началось. Разумеется, я имею в виду роман Иоанны Хмелевской «Что сказал покойник».

Если не ошибаюсь, у нас его называют диетическим, такая длинная мягкая колбаска.

18

Ушки — изделия из теста с мясной начинкой, напоминающие наши пельмени. В польской кухне очень популярен борщ с ушками. К сожалению, причина неприязни к ним И.Х. осталась для нас тайной.

19

Поскольку автор отказывается описывать фляки, считаю необходимым дать пояснение нашим читателям. Это каждому поляку известно, что такое фляки, ведь они являются, пожалуй, самым популярным блюдом национальной польской кухни. Итак, фляки — это, попросту говоря, рубец (желудок, а также прочая требуха), тщательно очищенный, несколько раз промытый, опять очищенный с помощью щетки и соли, затем отваренный в мясном бульоне (а варится он не менее четырех часов), нарезанный тонкими полосками и опять, уже недолго, отваренный в чрезвычайно остром соусе со всевозможными специями и овощами. Подается, как правило, в суповых мисках.

20

Ясное дело, хотела бы. Иоанна Хмелевская — большая любительница пива, о чем известно всем ее читателям. Произведения И.Х. во многом автобиографичны, и любовь к пиву героини И.Х. проявляют, начиная с самых первых ее романов и кончая самыми последними.

21

Знаменитый английский серый чай.